

PROGENIE

ESPUMANTE PROGENIE I

· DENOMINACIÓN ·

Vino Espumoso - Brut Nature

· MÉTODO DE ELABORACIÓN ·

Elaborado por el método tradicional o champenoise, que consiste en la toma de espuma realizada por una segunda fermentación en la botella.

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Pinot Noir: 60%

Chardonnay: 40%

· SUELOS ·

Franco Arenoso con Canto Rodado, de Fertilidad media a baja, con bajo porcentaje de Material Orgánico. Bien drenados y con escasa salinidad.

· CLIMA ·

Fue cosechado manualmente en cajas de 18 kilos el 2 y 3 de febrero para Chardonnay y Pinot Noir respectivamente.

· COSECHA ·

Fue cosechado manualmente en cajas de 18 kilos el 1 de febrero para Chardonnay y Pinot Noir..

· GUARDA ·

Este vino pasado el primer invierno, es puesto en botellas para iniciar la segunda fermentación, y luego permanece en contacto con sus lías por 36 meses antes de ser degollado, luego permanece en estiba durante 3 meses más para luego comenzar con su comercialización.

· NOTAS DE CATA ·

- › *Vista: color cobrizo tenue, perlage fino y elegante, persistente formación de corona.*
- › *Nariz: Gran complejidad aromática debido a su larga crianza sobre lías. Aparecen las clásicas notas de miga de pan y frutos secos como almendra pistacho.*
- › *Boca: acidez que genera una sensación de profundidad. Sensación de cremosidad debido a la crianza.*

· NOTASTÉCNICAS ·

› *Alcohol: 11.4 %*

› *Azúcares: 4.25 g/l*

› *Acidez Total: 7.97 g/l*

