PROGENIE

ESPUMANTE PROGENIE III ROSÉ

· DENOMINACIÓN ·

Vino Espumoso – Brut Nature Rosé

· MÉTODO DE ELABORACIÓN ·

Elaborado por el método Charmat Lungo, que consiste en la toma de espuma realizada por una segunda fermentación en tanques autoclaves.

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Pinot Noir: 100%

· SUELOS ·

Franco arenoso con canto rodado, de fertilidad media a baja, con bajo porcentaje de material orgánico. Bien drenados y con escasa salinidad.

· CLIMA ·

De inviernos rigurosos y veranos cálidos con días templados o cálidos y noches muy frías. La amplitud térmica diaria supera los 15°C, lo que favorece el balance entre azúcar y acidez e incrementa la producción aromática en las uvas.

· COSECHA ·

La uva Pinot Noir fue cosechada manualmente en cajas de 18 kilos a mediados de Febrero de los cuarteles 19 y 21 de Finca Don Antonio en Los Arboles, Tunuyán, Valle de Uco.

· GUARDA ·

Este vino pasado el invierno, es puesto en tanques para iniciar la segunda fermentación y luego permanece en contacto con sus lías por 4 meses antes de ser fraccionado, además se deja en estiba durante 2 meses más para luego comenzar con su comercialización.

· NOTAS DE CATA ·

› Vista: De color salmonado con delicados reflejos brillantes. Sus burbujas son muy pequeñas y persistentes con buena formación de corona.
› Nariz: Se percibe fruta roja como las frutillas, frambuesas y cerezas que se entremezclan con ciertos aromas más complejos de panificación debido a su largo contacto con las lías.
› Boca: Tiene una entrada fresca y amable y su acidez muy equilibrada con el alcohol. Su textura es untuosa y cremosa. Posee muy buen cuerpo y un final que invita a seguir bebiendo.

· NOTAS TÉCNICAS ·

› Alcohol: 12.1 %
› Azúcares: 4.1 g/l
› Acidez Total: 7.1 g/l
› pH: 3.14