

# PROGENIE

## ESPUMANTE PROGENIE II

---

### · 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 botellas.*

### · 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 ·

*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 azúcar acidez e incrementa la producción aromática en las uvas.*

### · COSECHA ·

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

### · GUARDA ·

*Este vino una vez pasado el primer invierno, se pone en botellas para iniciar la segunda fermentación y luego permanece en contacto con sus levaduras por 12 meses antes de ser degollado.*

### · NOTAS DE CATA ·

› *Vista: delicado color amarillo dorado, perlage continuo y persistente que finaliza en una elegante formación de corona.*

› *Nariz: se perciben notas de floras blancas y frutos secos.*

› *Boca: Acidez bien equilibrada, aparecen notas de damasco desecado.*

### · NOTASTÉCNICAS ·

› *Alcohol: 12 %*

› *Azúcares: 2,6 g/l*

› *Acidez Total: 7,5 g/l*

› *Ph: 3,20*

