

PROGENIE

PROGENIE NATURE ROSÉ



· DENOMINACIÓN ·

Vino Espumoso – Nature Rosé

· MÉTODO DE ELABORACIÓN ·

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

· 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.

· COSECHA ·

La uva Pinot Noir fue cosechada manualmente en cajas de 18 kilos a principios de Febrero en la Finca Don Antonio en Los Arboles, Tunuyán, Valle de Uco.

· GUARDA ·

Este vino pasado el invierno, es puesto en botellas para iniciar la segunda fermentación y luego permanece en contacto con sus lías por 24 meses antes de ser degollado, luego permanece en estiba tres meses más para luego comenzar con su comercialización.

· NOTAS DE CATA ·

› *Vista: de color asalmonado con leves destellos cobrizos.*

› *Aroma: Gran complejidad aromática debido a su larga crianza sobre lías.*

Se preciben notas a damascos y duraznos frescos y las clásicas notas de frutos secos por su crianza.

› *Boca: de gran frescura y complejidad, con recuerdos a frutos rojos y duraznos.*

Presenta delicadas burbujas que aportan estructura en boca. Untuoso, de persistencia larga en boca.

· DATOS TÉCNICOS ·

› *Alcohol: 12,2 %*

› *Acidez Total: 6,94 g/l*

› *Azucars: 1,23 g/l*

› *pH: 3,18*