

PROGENIE

PROGENIE NATURE



· DENOMINACIÓN ·

Vino Espumoso – Nature

· 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: 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.

· COSECHA ·

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 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 dorado tenue.*

› *Nariz: a primera olfacción se percibe frutal con recuerdos a membrillo fresco, para luego dar lugar a delicados aromas tostados, acaramelados y a frutos secos.*

› *Boca: de entrada dulce, con excelente equilibrio de acidez que aporta frescura.*

Untuoso, cremoso, de gran complejidad y persistencia larga.

· DATOS TÉCNICOS ·

› *Alcohol: 12,6 %*

› *Acidez Total: 4 g/l*

› *Azucars: 7,9 g/l*

› *pH: 3,18*