

PROGENIE

ESPUMANTE PROGENIE BRUT NATURE

· 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 a principios 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.*

· NOTAS TÉCNICAS ·

- › *Alcohol: 12 %*
- › *Azúcares: 3 g/l*
- › *Acidez Total: 7,6 g/l*
- › *pH: 3,20*

