

# PROGENIE

## ESPUMANTE PROGENIE EXTRA BRUT

---

### · DENOMINACIÓN ·

VINO ESPUMOSO - EXTRA BRUT

### · 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 ·

Chardonnay: 50%

Pinot Noir: 50%

### · 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 ·

Las uvas Pinot Noir y Chardonnay fueron cosechadas manualmente en cajas de 18 kilos en la segunda semana de Febrero 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 3 meses antes de ser fraccionado, además se deja en estiba durante 2 meses más para luego comenzar con su comercialización.

### · NOTAS DE CATA ·

- › Vista: Color cobrizo, burbuja fina y persistente formación de corona.
- › Nariz: Se perciben aromas a membrillo, pera y manzana con leves recuerdos a frutos secos.
- › Boca: De entrada dulce, buen equilibrio de acidez y expresión de fruta. De textura cremosa.

### · NOTAS TÉCNICAS ·

- › Alcohol: 11,7 %
- › Azúcares: 7,5 g/l
- › Acidez Total: 6 g/l
- › pH: 3,23

