

PROGENIE

ESPUMANTE PROGENIE EXTRA BRUT ROSÉ

· DENOMINACIÓN ·

Vino Espumoso — Brut Nature Rosé

· 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 ·

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.

· 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 entre azúcar y acidez e incrementa la producción aromática en las uvas.

· COSECHA ·

La uva Pinot Noir fue cosechada manualmente en cajas de 18 kilos a mediados de Febrero de los cuarteles 19 y 21 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 4 meses antes de ser fraccionado, además se deja en estiba durante 2 meses más para luego comenzar con su comercialización.

· NOTAS DE CATA ·

- › Color: Delicado color salmón.
- › Nariz: Fruta roja madura, de mucha expresión.
- › Boca: Delicado, elegante, con marcada expresión de frutos rojos frescos como frutillas y frambuesas. De textura cremosa.

· DATOS TÉCNICOS ·

- › Alcohol: 12,3 %
- › Azúcares: 5 g/l
- › Acidez Total: 7,2 g/l
- › pH: 3,10

