

# 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*

