

PROGENIE

ESPUMANTE PROGENIE III

· DENOMINACIÓN ·

VINO ESPUMOSO - EXTRA BRUT

· MÉTODO DE ELABORACIÓN ·

Elaborado por el método Charmat, 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 ·

Fue cosechado manualmente en cajas de 18 kilos el 08 – 13 de Febrero para Chardonnay y Pinot Noir.

· 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: De color amarillo dorado, burbuja fina y persistente formación de corona.
- › Nariz: Se perciben flores blancas y ananá acompañadas de notas de miga de pan.
- › Boca: De entrada dulce, buena acidez y cremosa textura.

· NOTASTÉCNICAS ·

- › Alcohol: 12.1 %.
- › Azúcares: 9 g/l.
- › Acidez Total: 7.2 g/l.
- › pH: 3.1

