

MALPENSADO

FICHAS TÉCNICAS

MALPENSADO / EXTRA BRUT

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

AÑADA 2021

VARIEDAD Torrontés

ORIGEN Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

ENOLOGA Constanza Gaitieri

Azúcar 7 g/L

Alcohol 12.3% v/v

ELABORACIÓN

Obtención de vino base por prensado directo de la uva.
Elaboración del mosto a bajas temperaturas para conservar los aromas.

Finalizada la 1ª fermentación de cada vino, se realiza la toma de espuma (2ª fermentación)

TOMA DE ESPUMA

Assemblage de vinos base. Fermentación y estancia sobre lías alrededor de 120 días en tanques de acero inoxidable (método Charmat), entre 14-16°C.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Amarillo pálido con reflejos verdosos

Espuma: Burbujas pequeñas a medianas, finas y abundantes, logrando un perlage ideal

Aromas: Fruta fresca como ananá, manzana verde, durazno, y flores blancas como azahar.

Boca: Intenso, fresco y de equilibrada acidez

| SPARKLING WINES |

Mendoza Argentina

