

FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA

ROSA DE LOS VIENTOS

Rosé Nature de Pinot Noir

Fecha de cosecha	2° Semana de Febrero
Composición varietal	100% Pinot Noir
Rendimiento	9000 kg/hectárea
Cosecha	Manual y luego mantenimiento de racimos a 0°C durante 24 horas
Método	Charmat.
Elaboración del vino base	Los granos son colocados en tanques de acero inoxidable que poseen una chaqueta de enfriamiento.

Agregado de enzimas y maceración durante 24 horas a bajas temperaturas.

Extracción del mosto flor de color rosa y fermentación a no más de 14°C para obtener un vino base de 11,5° de alcohol.

Elaboración del espumante	Agregado de azúcar y levaduras seleccionada al vino base y fermentación en autoclaves a baja temperatura. La presión obtenida es mayor a 5 bares.
---------------------------	---

Manteniendo sobre lías durante 6 meses con agitaciones regulares. Agregado de licor de expedición, estabilización por frío, filtración y envasado con llenadora isobarométrica.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	12,5% VOL
Acidez total	6,47 g/L en tartárico
Ph	3,05
Azúcar residual	2,90 g/L
Producción anual	22.000 botellas

NOTAS DE CATA

Presenta un elegante color rosa salmón, finas y persistentes burbujas.

Se perciben delicadas notas florales, frutos rojos y complejos aromas a levaduras.

En boca es frutado, de buen volumen e intenso.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER

