

PROGENIE

ESPUMANTE PROGENIE II

· DENOMINACIÓN ·

Vino Espumoso – Extra Brut

· MÉTODO DE ELABORACIÓN ·

Elaborado por el método tradicional o Champenoise, que consiste en la toma de espuma realizada por una segunda fermentación en botellas.

· COMPOSICIÓN VARIETAL ·

Pinot Noir: 60%

Chardonnay: 40%

· 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 1 de febrero para Chardonnay y Pinot Noir..

· GUARDA ·

Este vino una vez pasado el primer invierno, se pone en botellas para iniciar la segunda fermentación y luego permanece en contacto con sus levaduras por 12 meses antes de ser degollado.

· NOTAS DE CATA ·

› *Vista: delicado color amarillo dorado, perlage continuo y persistente que finaliza en una elegante formación de corona.*

› *Nariz: se perciben notas de floras blancas y frutos secos.*

› *Boca: Acidez bien equilibrada, aparecen notas de damasco desecado.*

· NOTASTÉCNICAS ·

› *Alcohol: 13.1 %*

› *Azúcares: 3.4 g/l*

› *Acidez Total: 7.5 g/l*

