

ALPATACO



Extra Brut

Fecha de cosecha

Composición varietal

Método de elaboración

Rendimiento

Cosecha

Elaboración

Primeros días de Febrero.

50% Chardonnay 50% Pinot Noir

Charmat

10.200 kg / hectárea

Manual y luego selección en mesa vibratoria.

Obtención del mosto a bajas presiones, con prensa neumática. Desborre a las 48hs, con agregado de enzimas y ayuda de frío. Sembrado de levaduras seleccionadas y fermentación entre 14 y 15°C durante 15 días, obteniendo un vino base de espumante de baja graduación alcohólica y agradable acidez. Mantenimiento sobre lías durante 6 meses hasta la realización de los diferentes cortes. Traslado del vino base a la fábrica de espumantes. Agregado de azúcar y levaduras seleccionadas. Fermentación a bajas temperaturas (entre 14 y 15°C) en autoclaves (tanques resistentes a altas presiones). Mantenimiento sobre lías durante 4 meses. Agregado de licor de expedición, estabilización por frío y envasado con llenadora isobarométrica.

Se utilizó bentonita granulada y frío.

Clarificación

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

12,5% VOL

Acidez total

6,50 G/L en tartárico

Ph

3.15

Azúcar residual

10,90 G/L

NOTAS DE CATA

A la vista es un espumante de color amarillo pálido con destellos de plata, de burbujas muy finas y persistentes.

A la nariz es frutal y floral, elegante, con delicadas notas a pan tostado. En boca es frutado, cítrico, de buena acidez, buen volumen y con un final agradable.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER