

FAMILIA SCHROEDER

WINES FROM PATAGONIA



H·Schroeder

Extra Brut

Fecha de cosecha
Composición varietal
Rendimiento
Cosecha
Elaboración

Primera semana de febrero
50% Pinot Noir 50% Chardonnay
10.000 Kg./hectárea
Manual y luego selección de racimos.
Se utiliza un vino base de baja graduación alcohólica, producto de un mosto obtenido a partir de uvas prensadas neumáticamente y sin despalillar, que fermenta a bajas temperaturas (14-15°C).
La toma de espuma se realiza mediante técnicas tradicionales, agregando el licor de tiraje y levaduras seleccionadas (*Saccharomyces bayanus*), resistentes a altas presiones y al alcohol.
El tiempo de permanencia sobre lías a baja temperatura es de 8 a 10 meses, con agitaciones, degustaciones y controles periódicos.
Una vez cumplido este período, se coloca el licor de expedición para dejar el azúcar residual determinado.
Finalmente, las botellas permanecen estibadas en cavas con temperatura controlada antes de salir al mercado.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol	12,8% VOL
Acidez total	6,40 G/L
Ph	3,22
Azúcar residual	10,20 G/L
Producción	15.600 botellas (edición limitada)

NOTAS DE CATA

Es un espumante de sutil color amarillo pálido con destellos plata, de finas y persistentes burbujas. Con delicadas notas florales y frutales, combinadas con notas de pan. En boca es fresco, cítrico y de acidez moderada.
Un espumoso único y agradable que perdurará en el recuerdo.

Lic. Leonardo Puppato
WINEMAKER