



DESEADO

Extra Brut

Fecha de cosecha

Composición varietal

Método de elaboración

Rendimiento

Cosecha

Elaboración

Primeros días de Febrero.

40% Chardonnay 40% Pinot Noir 20% Sauvignon Blanc
Charmat

10.500 kg / hectárea

Manual y luego selección en mesa vibratoria.

Cada varietal por separado. Primeramente, se obtiene el mosto a bajas presiones, en prensa neumática. Posterior desborre a las 48h, con agregado de enzimas y ayuda de frío. Siembra de levaduras seleccionadas y fermentación controlada entre 14 y 15°C durante 15 a 20 días, obteniendo vinos base de espumante de baja graduación alcohólica y agradable acidez. Se mantienen sobre lías durante 4 meses hasta la realización del corte en bodega con los diferentes porcentajes estipulados por nuestro enólogo. Se traslada el vino base limpio a la fábrica de espumantes. Se agrega el licor de tiraje y levaduras para la toma de espuma. Segunda fermentación a bajas temperaturas (entre 13 y 14°C) en autoclaves (tanques resistentes a altas presiones) hasta que las levaduras agoten el azúcar. Mantenimiento sobre lías durante 4 meses. Agregado de licor de expedición, estabilización por frío y envasado con llenadora isobarométrica.

Se utilizó bentonita granulada.

Clarificación

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

Acidez total

Ph

Azúcar residual

Producción

12,8% VOL

6,85 g/L

3,22

10,90 g/L

65.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista es un espumante de color amarillo pálido con destellos oro, de burbujas muy finas y persistentes. A la nariz es frutal y floral, intenso y elegante, con delicadas notas a pan y frutos secos. En boca es frutado, fresco, toque cítrico y herbal, de buena acidez, cremoso y con un largo final.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER