



DESEADO

Rosé

Fecha de cosecha

Segunda semana de Marzo.

Composición varietal

90% Torrontés Riojano 10% Malbec

Método de elaboración

Charmat

Rendimiento

14.000 kg / hectárea

Cosecha

Manual y luego selección en mesa vibratoria.

Elaboración

Extracción del mosto con prensa neumática, y desborre a las 48h con agregado de enzimas y ayuda de frío. Traslado a fábrica de espumantes, colocación en autoclave (tanque resistente a altas presiones), siembra de levaduras seleccionadas.

Mantenimiento de temperaturas entre 14 y 15°C durante 15 días. Primeramente fermentación a cielo abierto y luego cerrada herméticamente para lograr una presión cercana a los 6 kg. Paralización de fermentación con frío (-3°C), para dejar el azúcar natural del mosto en aproximadamente 65 gr/l y obtener un espumante natural de primera fermentación. Guarda sobre borras durante 3 meses. Fraccionado en llenadora isobarométrica y estiba de 3 meses en botella

Clarificación

Se utilizó bentonita granulada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

9% VOL

Acidez total

6,35 g/L

Ph

3,10

Azúcar residual

61,0 g/L

Producción

150.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista es un espumante rojo cereza muy atractivo, brillante y de finas burbujas.

A la nariz es complejo, se combinan aromas de frutos rojos, membrillos y flores.

En boca es dulce, frutal, de buena acidez y buen volumen.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER