



H·Schroeder

Brut Nature

Fecha de cosecha

Composición varietal

Rendimiento

Cosecha

Elaboración

1° semana de Febrero

80% Pinot Noir 20% Chardonnay

9.000 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

6,51 g/L

Ph

3,25

Azúcar residual

5,00 g/L

Producción

15.000 botellas

NOTAS DE CATA

Delicado color amarillo pálido con reflejos acerados, de fino y persistente perlage. Aromas de frutas frescas y cítricos, combinados con suaves notas de frutos secos y pan. En boca es complejo y frutal, de acidez equilibrada y largo final.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER