



H·Schroeder

Brut Rosé

Fecha de cosecha

1° semana de Febrero

Composición varietal

90% Pinot Noir 10% Chardonnay

Rendimiento

9.500 Kg/hectárea

Cosecha

Manual y luego selección de racimos.

Elaboración

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

6,60 g/L

Ph

3,15

Azúcar residual

13,10 g/L

Producción

15.000 botellas

NOTAS DE CATA

Presenta un elegante color rosa salmón, finas y persistentes burbujas.

Se perciben delicadas notas florales, frutos rojos y complejos aromas a levaduras.

En boca es frutado, de buen volumen e intenso.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER