

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

MACANUDO ROSSO DI ROSSE DOSSAGIO ZERO



Este vino rojo espumoso, elaborado con método Champenoise. Se caracteriza por sus intensas notas a frutilla y fruta madura, con cierta confitura, aun siendo un espumante con cero dosaje de azúcar. Color rojo rubí, aguinaldo, ligeramente astringente y levemente tánico. Limpio, brillante, fresco y muy elegante. Para maridar comidas ricas en aromas y sabores, tales como carnes asadas, chorizo y pastas con salsas rojas.

Composición varietal: 100% Lambrusco Grasparossa

Apelación: Lambrusco Grasparossa di castelvetro

Viñedo

Edad: 12 años

Altura: 930 mts sobre el nivel del mar

Tipo de Suelo: franco arcilloso

Clima: seco y caluroso

Conducción: espaldero alto

Irrigación: superficial con pozo de riego

Fecha de Cosecha: febrero/marzo

Rendimiento: 150 quintales por hectárea

Crianza

Barrica: no

Tanque acero inoxidable: 2 años

Contacto con Lias: 2 años

Vinificación: Maceración carbónica durante 25 días. Primera fermentación vínica en tanque de acero inoxidable y segunda fermentación por método tradicional en botella.

Datos técnicos

Alcohol: 11.70%

Azúcar: 1.80g/l

Temperatura de servicio: 6 - 8°C

Potencial de guarda: 2 años

Producción anual: 1.500 botellas

