

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2018 TESTARUDO LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Vino artesanal elaborado con fruta madura y levaduras naturales obtenidas de las ballas (Levadura Indígena). Este producto 100% Lambrusco es de color rojo violáceo, frutado, levemente ácido y redondo en boca. Entre los sabores que se identifican en boca se destaca la frutilla y especias, con aromas que se van abriendo a medida que el vino reposa en la copa y que dejan un final de boca ligeramente tánico y muy fresco.

Se trata de un producto que sigue la identidad del Lambrusco, de complejidad y untuosidad. Es un vino que tiene capacidad de guarda.

Cosecha: 2018

Composición varietal: 100% Lambrusco Grasparossa

Apelación: Lambrusco Grasparossa di castelvetro

Viñedo

Edad: 18 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: abril

Rendimiento: 110 a 120 quintales por hectárea

Crianza

Barrica: no

Tanque acero inoxidable: 2 años

Estiba en botella: 1 año

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada entre 10 a 15 días. Fermentación con levadura indígena y crianza en tanque. Maceración Post-fermentativa de 7 días

Datos técnicos

Alcohol: 12,8%

Azúcar: --

Temperatura de servicio: 17 – 19 °C

Potencial de guarda: 6 años

Producción anual: 2.500 botellas

