

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2018 FORTUNATO LAMBRUSCO GRASPAROSSA

Vino tinto varietal Lambrusco Grasparossa, fresco, de aromas frutados, buena acidez y color rojo con reflejos violáceos intensos.

En nariz se destaca por ser muy suave y elegante, con aromas a frutos rojos y con un fondo floral. En boca, la entrada es delicada, de cuerpo medio, fresco y que se destaca por el equilibrio tánico y acidez balanceada que ayudan a mantener y exaltar la parte frutal del vino con notas especiadas.

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: marzo

Rendimiento: 110 a 180 quintales por hectárea

Crianza

Barrica: no

Tanque acero inoxidable: 1 año

Estiba en botella: 1 año

Vinificación: 12/15 días de Fermentación a temperatura controlada entre 22° a 26° con remontajes y pisoneos diarios.

Datos técnicos

Alcohol: 12,5 %

Azúcar: --

Temperatura de servicio: 17 – 19 °C

Potencial de guarda: 6 años

Producción anual: 5.000 botellas

