

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2021 MACANUDO BIANCO DI ROSSE EXTRA BRUT



Este espumoso Bianco tiene buena acidez con notas cítricas y minerales. Es un espumante fresco, de buen cuerpo, estructura, untuoso y con gran personalidad, buena permanencia en boca y finas burbujas.

Composición varietal: 100% Lambrusco Grasparossa

Apelación: Lambrusco Grasparossa di castelvetro

Método tradicional

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: febrero/marzo

Rendimiento: 150 quintales por hectárea

Crianza

Contacto con sus lías: 60 meses

Guarda tanque acero inoxidable: 8/10 meses

Botella: contacto en lías 1 a 2 años

Vinificación: Se prensa la uva entera recién cosechada para evitar la toma de color. Primera fermentación vínica en tanque de acero inoxidable, decantación estática de color por frío. Segunda fermentación natural en botella.

Datos técnicos

Alcohol: 11,2%

Azúcar: 6,87g/l

Temperatura de servicio: 6 - 8°C

Potencial de guarda: 4 años

Producción anual: 1.500 botellas

