

# 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

