

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2021 MACANUDO ROSE DI ROSSE EXTRA BRUT



Este vino es un espumante rosado, color salmón, robusto y notable presencia de sus taninos. En nariz se destacan frutas rojas, tales como frutillas y frambuesas. En boca es largo y delicado, muy elegante.

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

Tanque acero inoxidable: 8/10 meses

Botella: contacto en lías 1 a 2 años

Vinificación: Se realiza una breve maceración en frío durante 24 hs a 48 hs. Se prensa la uva seleccionada y despalillada. Primera fermentación vinica en tanque de acero inoxidable y segunda fermentación por método tradicional en botella.

Datos técnicos

Alcohol: 12 %

Azúcar: 6,87g/l

Temperatura de servicio: 6 - 8°C

Potencial de guarda: 4 años

Producción anual: 700 botellas

