

BODEGA & VIÑEDOS PUMALEK

2021 MACANUDO ROSSO DI ROSSE DOSSAGIO ZERO



Este es un vino rojo espumoso, elaborado por método Champenoise. Se caracteriza por sus intensas notas a frutilla y fruta madura, con cierta confitura, aun siendo un espumante con cero dosaje de azúcar. Color rojo guinda, ligeramente astringente y levemente tánico. Limpio, brillante, fresco y 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: 2 años

Contacto con Lias: 2 años

Vinificación: Maceración carbónica durante 25 días. Primera fermentación vínica en tanque de acero inoxidable y segunda fermentación por método tradicional en botella.

Datos técnicos

Alcohol: 11,70%

Azúcar: 1,80g/l

Temperatura de servicio: 6 - 8°C

Potencial de guarda: 4 años

Producción anual: 1.500 botellas

