

Alma4

PINOT ROSÉ 2015



► CULTIVO

Variedad: 100 % Pinot Noir

Año De Cosecha: 2015

Región: (Los Árboles, San Pablo) Tunuyán, Valle de Uco.

Cosecha: Primeros días de Febrero en forma manual, en cajas de 20 Kg.

► ELABORACIÓN

Vino Base: Prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

Espumante: Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

Tiempo sobre Levaduras: 30 meses.

► DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 11,5 %

Azúcar: 5,30 g/l

Acidez: 7,65 g/l

► NOTAS DE CATA

Vista: Muy delicados destellos cobrizos. Finos cordones de cremosas burbujas.

Nariz: Frutas rojas como cereza y frutilla. Cera y miel de abeja. Toda la tipicidad y sensualidad de Pinot Noir.

Boca: Entrada muy fresca, y a la vez largo y pleno. Nos invita a tomar más. Las frutas percibidas en nariz se revelan ampliamente en boca. De una delicadeza y complejidad incomparables. Temperatura de servicio: 10 °C