



PHOS

2020

La Carrera (1550 msnm), Tupungato, Valle de Uco, Mendoza.

CULTIVO

VARIEDAD: 100% Pinot Noir.

COSECHA: fines de febrero en forma manual, en cajas de 20 kg.

ELABORACIÓN

VINO BASE: prensado directo. Fermentación a 15/17 °C durante 10 días. Sin fermentación maloláctica.

ESPUMANTE: método Rural o Ancestral o Pét Nat. Una vez que el vino base llega a 15 gr/l de azúcar, se pone en botellas y allí finaliza la fermentación.

DATOS ANALÍTICOS

ALCOHOL	AZÚCAR	ACIDEZ
12,30%	2,0 g/l	6,22 g/l

NOTAS DE CATA

VISTA | Rosado opalescente. Vivo. Joven.

NARIZ | Nos hace pensar en los aromas de bodega durante la cosecha, en el vino nuevo. Pura fruta fresca como cerezas, frutillas y duraznos. Primavera.

BOCA | Muy fresco, delicado y elegante. La fruta percibida en nariz se confirma en la boca. Las burbujas se desarrollan en armonía con el vino y resaltan más aún su frescura. Invita a servirse una copa más.

Alma4

ESPUMANTES