



## ESENCIA DULCE Y REFINADA DE LA PATAGONIA

En busca del placer en su más distinguida y cuidada expresión surge Deseado, fruto de la perfecta combinación entre racimos de uva torrontés y el auténtico carácter patagónico. Elaborado en base a una única fermentación, directamente del jugo de uva, logra seducir por su aroma frutal y floral típico del torrontés. Se distingue por ser fresco,

dulce y por tener una excelente acidez que le da vitalidad. En el país son muy pocos los vinos que se elaboran con este método, que reclama expertise y fino conocimiento. Por su carácter innovador y su capacidad de cautivar paladares se ha convertido en emblema de la bodega para los consumidores ávidos de nuevas propuestas.

## DESEADO DE FAMILIA SCHROEDER

Fecha de cosecha: Abril  
Método: Charmat  
Composición: 100% Torrontés  
Rendimiento: 80 QQ/hectárea  
Cosecha: Manual y selección en mesa vibratoria.

### Elaboración:

Extracción del mosto con prensa neumática y desborre a las 48 hs. con agregado de enzimas y ayuda de frío. Filtrado. Traslado a fábrica de espumantes, colocación en autoclave (tanque resistente a altas presiones), siembra de levaduras seleccionadas.

Mantenimiento de temperaturas entre 14 y 15°C durante 15 días. Primeramente fermentación a cielo abierto y luego cerrada herméticamente para lograr una presión cercana a los 6 kg. Paralización de fermentación con frío (-3°C) para dejar el azúcar natural del mosto en aproximadamente 70 gr/l y obtener un espumante natural de primera fermentación. Guarda sobre borras durante 3 meses. Fraccionado en llenadora isobarométrica y estiba de 3 meses en botella.

Alcohol: 9,8 % Vol.  
Acidez total: 7,07 g/l en tartárico  
PH: 3,15  
Azúcar residual: 75,16 g/l  
Producción: 100.000 cajas x 6 botellas

### Notas de cata:

A la vista es un espumante de color amarillo verdoso, con muy finas burbujas. A la nariz es frutal, con aromas a flores, aromas terpénicos y cítricos. En boca es dulce, frutado, de buena acidez y buen volumen.

### PREMIOS

Medalla de Plata, EFFERVESCENT DU MONDE 2008.  
Medalla de Oro, VINOSUB30 2008.  
Medalla de Oro, CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2007.  
Medalla de Oro y Premio Especial (puntaje más alto de Argentina), LES CITADELLES DU VIN 2006.  
Medalla de Plata, CONCOURS MONDIAL BRUXELLES 2008.  
Medalla de Plata, INTERNATIONAL WINE CHALLENGE 2007.  
Medalla de Plata y Mejor puntaje en la categoría, INTERNATIONAL WINE & SPIRIT COMPETITION 2007.

