



BRUT NATURE DE FAMILIA SCHROEDER

FECHA DE COSECHA

1° semana de Febrero 2012

COMPOSICIÓN VARIETAL

60% Pinot Noir 40% Chardonnay

MÉTODO

Charmat de largo tiempo (no menos de 1 año)

RENDIMIENTO

100 QQ / hectárea

COSECHA

Manual y luego selección en mesa vibratoria.

ELABORACION

Extracción de mosto con prensa neumática y racimos enteros, sin despallado. Desborre a las 24hs, con agregado de enzimas y ayuda de frío. Fermentación con levaduras seleccionadas entre 14 y 15°C durante 10/15 días, obteniendo un vino base de espumante de baja graduación alcohólica (+/- 11,7% v/v) y agradable acidez (+/-7,0 gr/lt). Se mantiene sobre lías durante 4 meses hasta la realización de los diferentes cortes. Traslado del vino base hacia la fábrica de espumantes. Agregado de azúcar y levaduras seleccionadas *sacharomyces bayanus*. Fermentación a bajas temperaturas (entre 14 y 15°C) en autoclaves (tanques resistentes a altas presiones). Mantenimiento sobre lías durante mínimo 12 meses a baja temperatura y realizando el removido de las lías una vez por semana. Agregado de licor de expedición, estabilización por frío y envasado con llenadora isobarométrica. Estiba de 4 meses en botella antes de salir al mercado.

CLARIFICACIÓN

Se utilizó bentonita granulada.

ALCOHOL: 13 %VOL

ACIDEZ TOTAL: 6,95 G/L en tartárico

PH: 3,2

AZÚCAR RESIDUAL: 5,24 G/L

PRODUCCIÓN ANUAL: 1.300 cajas x 6 unidades

NOTAS DE CATA

A la vista es un espumante de llamativo color, es una mezcla de destellos salmón, amarillo y plata, de burbujas finas y persistentes. A la nariz es frutal y a la vez algo floral, elegante, y complejo, se perciben de fondo suaves aromas a pan recién horneado. En boca es frutado, persistente, de equilibrada acidez, buen cuerpo y de largo final.

ENÓLOGO: Lic. Leonardo Puppato

