

COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Pinot Noir

ORIGEN Funckenhausen Vineyards, 25 de Mayo, San Rafael, Mendoza, Argentina .

NUESTROS VIÑEDOS Se ubican en 25 de Mayo, San Rafael a 850 msnm en una zona de clima semi-desértico que registra muy elevada amplitud térmica. Suelos franco-arenosos con presencia de arcilla y piedras, regados mediante riego por goteo con agua de deshielo proveniente del río Diamante. Viñedos conducidos en espaldero alto a doble cordón pitoneado. El sistema de malla antigranizo que separa la tela de la canopia y la presencia de vientos constantes cooperan con la sanidad de nuestro viñedo.

COSECHA Manual en cajas de 16 kg. Segunda semana de Febrero.

ELABORACION

- Despalillado y molienda.
- Previo al prensado se enfría a 8°C con agregado de hielo seco.
- Prensado en prensa neumática con un sistema escalonado en el cual la prensa extrae el jugo aumentando presión y manteniendo sin rotar.
- Fermentación: se realiza en tanques de acero inoxidable a una temperatura controlada inferior a los 16°C con levaduras seleccionadas.
- Finalizada la fermentación se realiza battonage de las lías para alcanzar una buena autólisis que aporte volumen de boca y complejidad al vino base.
- Segunda fermentación: se efectúa en botella durante 45 días a 12°C. Durante el removido se mantiene la temperatura controlada a menos de 18°C.
- El espumante permanece en contacto con levaduras durante al menos 20 meses.

ENÓLOGOS Jimena López & Pepe Reginato

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA Color: Delicado color salmón.
Aromas: presenta notas a frutilla y frambuesa que se amalgaman con notas a pan tostado y miel.
Boca: se caracteriza por la presencia de pequeñas burbujas que otorgan una leve tensión al paladar guiando la sensación de boca hacia un final fresco y sumamente expresivo que resalta la complejidad aromática del espumante.

