

ANTIGUA BODEGA

EXTRA BRUT



Pocito - San Juan - Argentina



Enólogo: Gino Santinon

BASE:

Composición Varietal: 60% Pinot Noir, 40% Chardonnay

Origen: este producto proviene de cepas cultivadas a 563 mts sobre el nivel del mar, 31°50'44.01" de latitud sur y 68°28'36.64" de longitud oeste en la región de Pocito.

Viñedos: de más de 15 años con un rendimiento menor a las 10 Tn x Ha.

Clima: Seco con temperaturas máximas de 40 °C en verano y mínimas de bajo cero en el invierno. La presión atmosférica y el porcentaje de humedad son generalmente bajos, llegando a ser mínimo en los meses de agosto y septiembre debido a los vientos Zonda que soplan a menudo en la zona.

Elaboración: el mosto es extraído por prensado neumático acompañado de sistema semioxidativo. Limpieza del mosto por sedimentación por frío a 8-10 °C

Fermentación alcohólica: se produce entre 14° y 16° C. Terminada la fermentación se separan las borras gruesas y se realiza crianza sobre lías durante 4 meses acompañado con batonage cada 10 días.

ESPUMA:

Proceso de fermentación: en botella Champenoise

Temperatura de conservación en botella: 14°C

Tiempo en borras: 2 a 3 años

Temperatura de consumo: entre 12 y 14°C.



ANTIGUA BODEGA

www.antiguabodega.com