

MALPENSADO

FICHAS TÉCNICAS

PET NAT / NATURE MÉTODO ANCESTRAL

TODOS TENEMOS UN LADO MALPENSADO

AÑADA 2021

VARIEDAD RIESLING

ORIGEN Montecaseros, Mendoza, Argentina.

ENOLOGA Constanza Gaitieri

Azúcar 2 g/L

Alcohol 10.8 % v/v

ELABORACIÓN

Cosecha en cajas. Prensado directo de la uva.
Fermentación con 30% con pieles, a 14°C. Embotellado cuando aún realiza la 1° fermentación, con esos gramos de azúcar naturales de la uva, termina de fermentar en botella. Proceso muy natural y orgánico (sin agregados)

TOMA DE ESPUMA

La toma de espuma se realiza durante 6 meses con los azúcares naturales de la uva. A temperaturas controladas en Cava entre los 15-17°C. Finalización de producto con 3 atm de presión.

NOTAS DE DEGUSTACIÓN

Color: Amarillo verdoso pálido con turbidez natural

Espuma:

Aromas: Pera, lima, ananá, kiwi, y algunas notas de flores blancas

Boca: Acidez refrescante, untuosa. Burbujas finas y delicadas resaltando su frescura.

| SPARKLING WINES |

Mendoza Argentina

