



B O D E G A S O T T A N O

Sottano · ESPUMANTE ROSE NATURE



Variedad

Pinot Noir

Viñedos

Valle de Uco

Cosecha

Manual, durante la 1º quincena de Febrero.

Elaboración

Elaboración: el mosto es extraído con prensa neumática suavemente y enfriado a 8° C durante 24 horas para producir la precipitación de restos sólidos. El mosto es llevado a 12°C y sembrado con levaduras seleccionadas. El proceso de fermentación alcohólica se produce entre 12° y 14°C en tanques de acero inoxidable. Para obtener el vino base que posteriormente se realizara la toma de espuma

Toma de Espuma - Método: Charmat.

La segunda fermentación se produce en autoclaves de acero inoxidable a bajas temperaturas con movimientos periódicos de lias para obtener una buena expresión aromática y lograr una cremosidad y volumen en boca típicos del Pinot Noir. Finalizada la fermentación se mantiene en contacto con lias por 6 meses.

Notas de cata

Rosado tenue y elegante con sutiles tonos salmonados, brillante y seductor. De pequeñas y persistentes burbujas.

Sus aromas a frambuesas y cerezas se conjugan con las notas a flores y cítricas propias de su delicada acidez.

Refrescante, agradable, delicado y distinto son las palabras que podrían definirlo.

Temperatura de servicio: Recomendamos servir entre 8-10 °C