

<http://www.bodegaagrestis.com.ar/productos.htm#4>

VINO ESPUMANTE AGRESTIS NG NATURE



Vino Vino Fino Espumoso Natural

Tipo: Nature

Origen: Gral. Roca - Río Negro - Patagonia

Indicación Geográfica: Alto Valle del Río Negro

VIÑEDO

Ubicación: Gral. Roca - Río Negro - Patagonia Argentina 39° latitud sur - 190 msnm - suelo franco arcilloso

Varietades implantadas: Blancas: Chardonnay año de implantación 1994

Tintas: Pinot Negro año de implantación 1994

BODEGA

Agrestis S.A.

Ubicación: Gral. Roca - Río Negro - Patagonia

Capacidad: 256.800 litros

Cantidad de botellas: 30.000 anual

Cosecha: manual en cajas plásticas de 15 kg. en horas de la mañana - Rendimiento 85 qq/ha

ELABORACIÓN VINO BASE

Varietades vinificadas: Chardonnay 80 % Pinot noir 20 %

Fermentación: Tradicional Reductiva en vasijas revestidas con epoxi a 18 °C ,a 18 °C

Levaduras: Levaduras indígenas.

ESPUMOSO

Metodo Elaboración Champenoise (2da fermentación en botella)

Levaduras: Seleccionadas Sacharomyces Bayanus

Estiba sobre borras 1 año

ANÁLISIS SENSORIAL

Su color es amarillo intenso, con reflejos verdosos, de fino y constante perlaje. El aroma recuerda frutas como la banana, a la boca se presenta equilibrado, suave con un final seco característico de los champagne nature. Ideal para acompañar entradas y platos principales, como ser pescados y mariscos de la costa atlántica patagonica. Temp. de servicio 6 °C

Tiempo de guarda en casa : 1 año

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol 13,50 %

Extracto Seco: 18,00 gr / lt

Acidez Total: 6,00 gr / lt.

pH: 3,4

Azúcares reductores: 1,80 gr/lt.

Sulfuroso libre: 18 mg/lt.

Sulfuroso total: 70 mg/lt.

ENOLOGO: Lic. Marcelo Miras

Contacto comercial: ventas@bodegaagrestis.com.ar

Gob. Castello 1539 - 8332 Gral. Roca Río Negro

www.bodegaagrestis.com.ar

Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 18/11/2015..