

PROGENIE · III ·



PROGENIE III

COMPOSICIÓN VARIETAL
50% Pinot Noir / 50% Chardonnay.

DENOMINACIÓN
Extra Brut.

VIÑEDOS
Finca Los Álamos.
Apelación: Valle de Uco – Mendoza.
Sub - apelación: Los Árboles – Tunuyán.

TERROIR
› Pinot Noir conducido en Espaldero con una densidad de plantación de 2.000 plantas por hectárea y una producción de entre 9 y 8 tn/ha.
› Chardonnay Proveniente de Clones N° 76 y 642. Plantado en el año 2006, conducido en Espaldero, con poda tipo cordón bilateral pitoneado. Densidad de 4167 plantas por hectárea. Suelo de profundidad media a baja, textura Franco- Arenoso, con presencia de piedras fragmentadas y de baja fertilidad.
› Riego: Por Goteo.
› Altura: 1.090 msnm.
› Tipo de Manejo: Canopia de mediana densidad, buscando proteger la fruta de la radiación solar directa, suelos sin labranza, conservando una cobertura de vegetación autóctona combinada con siembra de centeno.

VINIFICACIÓN
› Fecha de Cosecha: 17 al 28 de Febrero.
› Cosecha realizada en cajas de 20 kilos.
› Elaboración del vino base de manera tradicional. Toma de espuma por el método Charmat.
› Crianza sobre lías: 3 meses.
› Fecha de Comienzo de Toma de Espuma: Julio 2014.
› Fecha Envasado: Octubre 2014.

NOTAS DE CATA
› Vista: Tonos cobrizos, con espuma compacta y persistente. Desprendimiento constante de burbujas, corona densa que cubre toda la superficie.
› Aroma: Aromas a coctel de frutas, donde se destacan, manzana deliciosa, ananá y frutillas de buena intensidad y muy elegantes.
› Boca: Entrada dulce, cremosa, final fresco y persistente.

DATOS TÉCNICOS
› Alcohol: 12.8 %.
› Acidez Total: 6.90 g/l.
› Azúcares Reductores: 10.0 g/l.
› pH: 3.30.

www.bodegavistalba.com

Safra 2016. Jantar em 20/04/2017. Park Hyatt Mendoza.