

María
CODORNIU
SW
Rosat

BODEGA
SEPTIMA
 MENDOZA • ARGENTINA

La línea de espumosos premium de Codorniu Argentina. Sofisticación, elegancia, fruta fresca y equilibrio. Su nombre rinde homenaje a la madre de Anna de Codorniu, primer mujer en liderar el Grupo.

La denominación Rosat refiere al color rosado de este producto en idioma Catalán, origen del Grupo Codorniu - Raventós.

LA BODEGA

Su nombre se debe a ser la séptima bodega del Grupo Codorniu - Raventós, ubicada en la Ruta 7 en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina. Comunica sus vinos a través de acciones elegantes proponiendo negocios rentables y a largo plazo. Perfecto equilibrio entre la herencia histórica, la innovación y la excelencia enológica.

VIÑEDOS Y VENDIMIA

Este vino es 100% Pinot Noir, uva que conforma los blends de los mejores espumosos del mundo. La uva proviene de un solo viñedo, especialmente seleccionado, del distrito de Vistaflora, Valle de Uco, a 1.200 m.s.n.m. Los suelos son arenosos, y el manejo del riego por goteo que utilizamos en Bodega Séptima es primordial para el desarrollo equilibrado de las vides.

Las condiciones de suelo dadas en estos valles de altura ubicados al pie de la Cordillera de los Andes, promueven una óptima maduración de las uvas gracias a la amplitud térmica. Esto permite que los vinos tengan características diferenciales y particulares que garantizan mantener la personalidad de María Codorniu Rosat cosecha tras cosecha.

La cosecha 2015 ha sido la añada más lluviosa de Mendoza en los últimos 26 años, y en general los rendimientos promedio estuvieron dentro de los habituales. Debido a las temperaturas frías durante los meses de febrero y marzo los vinos presentan una elevada acidez natural, una excelente frescura y muy buena concentración.

ELABORACIÓN

Las uvas se maceraron durante 5 horas determinando el delicado color del vino final. La fermentación se llevó a cabo a una temperatura de entre 14°C y 16°C durante 20 días. Una vez realizado, el corte final se sometió a una segunda fermentación a 15°C, mediante el método Charmat, en grandes recipientes con levaduras seleccionadas. Al finalizar, el espumoso es filtrado y se procede al agregado de licor de expedición para concluir el proceso, llegando a 11 gm./lt. de azúcar, dando origen a un espumoso Extra Brut.

WINEMAKERS: PAULA BORGÓ - MERCEDES WILLINK
ING. AGRÓNOMO: ALEJANDRO LIVELLARA



BODEGAS Y VIÑEDOS
CODORNIU RAVENTÓS
 DESDE 1551

DADOS TÉCNICOS

Variedad: 100% Pinot Noir.

Región: Valle de Uco
 (1.200 m.s.n.m.).

Grado Alcohólico: 12.5

Azúcares Residuales: 11 gm./lt.-
 Extra Brut.

Acidez Total: 6.5

NOTAS DE CATA

Vista

Rosado tenue
 con algún reflejo púrpura.

Nariz

Aroma fresco y frutal, que recuerda a cerezas, guindas y confituras, complementándose sutilmente con las levaduras.

Boca

Entrada suave y frutal, realzada por su fina y persistente burbuja. Sabores a cerezas y guindas frescas, con buen balance que le otorga distinción y elegancia, complementado por una sensación de volumen que acentúa el final de boca.

Temperatura de Servicio: 6°C - 8°C

Maridaje

Ideal como aperitivo, para cocktail, sushi, langostinos, salmón, tartar, carpaccio, postres con frutos rojos y helados.



Seduci. Celebrá

Safra. Almoço em 24/04/2017. Bodega Séptima Codorniu, Mendoza.