



189 - 750 ml



"9.5 COLD WINE BLACK"

Vino Espumoso Extra Dry

• ZONA DE PRODUCCIÓN

Tenuta Val de Brun. Viñedos orientados hacia norte sur y oeste-este con unas 4000/4500 cepas por hectárea con una edad media de 8/12 años aproximadamente. Uvas: variedades aromáticas típicas de la zona norte de Treviso. Sistema de cultivo: Sylvoz.

• TECNOLOGÍA

Las uvas se vendimian con algunos días de antelación respecto a la maduración perfecta, para mantener un grado de azúcar más bajo, una acidez más alta y un perfume más afrutado. La vinificación es tradicional con prensado suave y maceración parcial en frío. El mosto obtenido se conserva a 0° C y se utiliza para los diferentes achampañados efectuados durante el año. La fermentación, realizada a unos 10/12°C con levaduras seleccionadas, permite obtener perfumes muy aromáticos e intensos. El mosto en plena fermentación se transfiere directamente al autoclave para la toma de espuma con el fin de pasar con una única fermentación a baja temperatura, en 35/40 días, de mosto a vino espumoso acabado, precisamente para dar mayor fuerza y mejorar el desarrollo del componente aromático muy especial que caracteriza este vino espumoso; además la fermentación a bajas temperaturas induce la formación de sustancias que dan estructura y espesor al vino, para compensar así la baja graduación y mantener una perfecta armonía gustativa. Una vez finalizada la toma de espuma, el vino espumoso se mantiene en sus heces nobles durante 20/30 días, para completar y enriquecer el patrimonio organoléptico. Antes del embotellado el vino espumoso se dosifica con un pequeño porcentaje de mosto de uvas aromáticas valiosas para completar y armonizar el panorama gusto-olfativo del producto.

• CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Perlage: muy fino y persistente.

Color: amarillo pajizo con reflejos verdosos.

Olor: etéreo, delicado, muy personal por la sinergia entre aromas varietales y perfumes de la levadura; con nota aromática intensa.

Sabor: lleno, armonioso y seco.

• CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS

Alcohol efectivo, % vol. 9.00 – 10.00

Azúcares, g/l 13.50 – 14.50

Acidez total, g/l 5.50 – 6.50

• TEMPERATURA DE SERVICIO

2 - 3° C, obtenidos en una cubitera con hielo.

• MODALIDADES DE CONSERVACIÓN

Conservar en un lugar fresco, seco y alejado de fuentes de luz y calor.

• CÓMO SE INDICA EN LA CARTA DE VINOS

"9.5 Cold Wine Black" Vino Espumoso Extra Dry - Astoria