SPARKLING — ROSÉ EXTRA BRUT

Este es nuestro acercamiento creativo para demostrar que es posible producir increíbles vinos espumantes tradicionales en Gualtallary.

Este espumante elaborado 80% de Chardonnay y 20% de Pinot Noir mediante el método tradicional, ofrece una expresión elegante y armoniosa. De burbujas finas y persistentes, despliega una acidez vibrante y equilibrada. En boca es cremoso y fresco, con sabores que combinan cítricos maduros, manzana verde y un delicado toque de frutas rojas. Su bouquet es complejo, con notas florales, minerales y un leve dejo especiado. El aporte del Pinot Noir le confiere mayor cuerpo y un final prolongado con matices de brioche, almendras tostadas y sutiles frutas del bosque.

COSECHA ACTUAL:
Sin cosecha

ALTITUD:
1,250mts / 4,150ft

BLOQUES:
Finca ambrosia 12, 13 y 20

RENDIMIENTO:
8.000 kg/ha
3.2 ton/acre

SUELOS:
Arenoso proveniente de la erosión del viento y piedras de granito de lecho de río con carbonato de calcio.

FERMENTACIÓN:
Primera fermentación en tanques de acero inoxidable seguida por una segunda fermentación tradicional en botella.

CRIANZA:
En contacto con lías durante 12 meses.

Alcohol: 13%
Acidez total: 7,00g/l
Azúcar: 8,2g/l

Visita nuestra página: FINCAAMBROSIA.COM