

VASIJA SECRETA VINO ESPUMANTE DEMI SEC

Composición Varietal:

Merlot 100%

Edad del Viñedo:

15 a 40 años con un rendimiento 12.000 Kg/ht, parral con riego a manto.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Primera quincena de febrero, cosechado manualmente en camiones de 4000 kg para evitar el rompimiento de las bayas, se cosecha con potenciales de alcohol bajo para mayor expresión de la fruta y fresca.

Elaboración método charmat:

El vino base es fermentado en tanques de acero inoxidable de 2000 ltrs, al cual se le agrega azúcar y levaduras para la toma de espuma, con una duración aproximada de 45 días, luego se filtra estabiliza y embotella.

Crianza en Barricas:

No

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 11.5 %v/v

Azúcares Totales: 25 gr/ltr

pH: 3.3

Notas de Cata:

Color salmón rosado tenue, abundante espuma con burbujas chicas y persistentes.

En Nariz encontramos aroma a frutos rojos como la guinda con un leve aroma tostado.

En boca es de entrada fresca, con una acidez equilibrada, buen volumen de boca y largo final.

