

Pet Nat Naranja



Características

Variedad:
100% Moscatel
Rosado
Cosecha:
2023
Región de Cultivo:
Oasis Sur del Atuel
Tipo de Cosecha:
Manual
Método: Ancestral

Descripción Técnica

Alcohol:
12,1 % Alc. Vol.
Acidez Total:
6,8 g/l
pH:
3,3
Azúcar Residual:
1,9 g/l

Notas de Cata

De color levemente rosado, A Contramano Pet Nat es un vino frisante muy expresivo, vibrante y muy bebible, realizado por capas de complejidad propias del contacto con los hollejos. Se distingue por sus aromas cítricos y florales, junto con sutiles notas de levadura. Presenta un carácter seco y refrescante, con toques de pomelo, durazno y jazmín. Se destaca por su vibrante acidez, suave tanicidad y sus burbujas envolventes y delicadas.

Vinificación

Este vino se realiza mediante el Método Ancestral con uvas Moscatel procedentes de un histórico viñedo en el Oasis Sur Mendocino. Su fermentación se realiza de manera natural, con pieles y semillas, en tanques de acero inoxidable con control de temperatura. Antes de terminar la fermentación, con un residual de azúcar de 12g, el vino base es prensado y embotellado para que termine de fermentar en botellas y se conserve el gas carbónico. La eliminación de las lías se hace por degüelle, preservando un parcial de sedimentos en la botella.

Temperatura Sugerida:
Entre 6°C a 8°C