

Alyda Rosé Brut Nature	BLEND 88 % Pinot Noir 12 % Pinot Meunier	REGIÓN IG San Pablo Valle de Uco Mendoza	CHEF DE CAVE Carlos Bauzá	PAÍS DE ORIGEN Argentina
AÑADA 2021-2022				

NOTA DE CATA

De color salmón rosado con reflejos brillantes. Sus burbujas son pequeñas y persistentes.

Posee aromas de frutos rojos destacándose la cereza y la frambuesa, y una nota sutil de frutos secos.

En boca es amplio y frutado, con notas de frutos rojos y levadura. Posee una fina y persistente burbuja “perlage” lo que lo hace muy delicado y placentero en boca. Su final es elegante y prolongado.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

Elaborado con uvas de parcelas seleccionadas de nuestros viñedos de Finca La Pampa y Finca San Pablo ubicados entre los 1250 a 1600 m.s.n.m. en la IG San Pablo, Valle de Uco. Los suelos de las fincas son franco-arenosos con gran cantidad de piedras con carbonatos de calcio, de excelente permeabilidad y bajo contenido de materia orgánica. Vides equilibradas, orientadas en sistema de espaldero en cordón bilateral, de baja producción y gran calidad. Eficiente control del riego por goteo y adecuado manejo de canopia para lograr una adecuada madurez.

VINIFICACIÓN

Se llevó a cabo cosecha manual, comenzando con el Pinot Noir desde el 13 de febrero y el Pinot Meunier el 23 de marzo. La temporada 21-22 en general fue más cálida y seca que la temporada 20-21, particularmente la primavera. Tuvimos tres eventos de heladas en octubre que no incidieron en la brotación y el cuaje. Se duplicaron los días con temperaturas superiores a 30°C en el mes de octubre, y tuvimos 21 días más con temperaturas superiores a 33°C, comparado con la temporada 20-21. Particularmente los días más cálidos se concentraron en los meses de octubre-noviembre y marzo-abril. Esto aceleró la madurez, concentrando las variedades tardías en pocos días. Como conclusión de la temporada, las uvas lograron muy buen grado madurez con buena concentración de ácido, excelentes condiciones para la elaboración de espumantes de alta gama. Se registro un evento con menos de 0 grado en marzo y 2 en abril. Las precipitaciones se registraron en el mes de noviembre y diciembre.

TIPO DE LEVADURA: seleccionada
TEMPERATURA DE FERMENTACIÓN: 14 °C
TIEMPO DE FERMENTACIÓN: 25 días
MANIPULACIÓN REDUCTIVA: si
TIEMPO DE MADURACIÓN: 365 días sobre lías
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO: -4 °c por 10 días
TIPOS DE FILTRACIÓN: centrífuga/lenticular

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA:
12,5
ACIDEZ G/L TARTÁRICA:
7,43
AZUCAR RESIDUAL:
6,5
PH: 3,01

