

AUTENTA

WINES

PET NAT (ESPUMANTE NATURAL)



♦ ORIGEN

Los Árboles, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.
1174 msnm.

♦ EL LUGAR

Finca Buenaventura y Finca El pampa son viñedos propios. Componen 100 hectáreas con un terruño franco arenoso, pedregoso y aluvional. Sus temperatura varían mucho pero su promedio es de 14°. La combinación de gran altura y suelos, por estar al pie de la Cordillera de Los Andes hacen que tengamos más de 250 días de sol al año, poca lluvia y su amplitud térmica favorece al cultivo de vid. Estos elementos proveen una excelente maduración y concentración de los frutos, proporcionando vinos de colores profundos, aromas intensos y notas muy agradables.

Viñedos con prácticas sustentables del suelo.

♦ COSECHA

La añada 2023 fue fresca y de gran equilibrio. La particular combinación de la alta insolación con bajas temperaturas le permitió a la vid madurar sostenidamente y mantener intacta la acidez natural. Estas condiciones dieron lugar a vinos elegantes, finos y complejos, con gran equilibrio entre jugosidad y frescura.

♦ VINIFICACIÓN

La uva es prensada muy suavemente y el mosto obtenido es enfriado a 8°C para provocar la sedimentación de impurezas. El mosto claro (jugo de uva) comienza a fermentar con levaduras a temperaturas que van desde 13 a 15°C en tanques de acero inoxidable. Antes de que termine la fermentación, se embotella un mosto-vino en el que todavía le queda azúcar del mosto y continúa fermentando en la botella. Esto genera gas carbónico y como la botella está tapada, este gas no se escapa produciendo las burbujas del Pet Nat.

♦ COMPOSICIÓN

VARIETAL: *Chardonnay, Sauvignon Blanc y Tocai*

ALCOHOL: 11,60%

**Partida de 1300 botellas*

TODO NACE EN NUESTRA TIERRA

f Autenta Wines

@autentawines