

PROGENIE EXTRA BRUT 2023

A Progenie nasceu em homenagem aos 90 anos de Don Antonio Pulenta. Para a celebração, a família preparou um espumante com uvas Pinot Noir e Chardonnay segundo o método Champenoise. A sua elegância e complexidade únicas destacam-se pelo seu envelhecimento sobre borras durante mais de 36 meses. A progênie é a linhagem, a família que descende de uma pessoa.



Visual

Cor cobre, bolhas finas e formação persistente de coroa.



Aroma

Aromas de marmelo, pêra e maçã são percebidos com leves notas de frutos secos.



Paladar

Entrada doce, bom equilíbrio de acidez e expressão de fruta. Textura cremosa.

Castas

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Vinificação

Elaborado por el método Charmat Lungo, que consiste en la toma de espuma realizada por una segunda fermentación en tanques autoclaves.

Informação técnica

Álcool: 11,7%

Estágio: Após o inverno, este vinho é colocado em tanques para iniciar a segunda fermentação e depois permanece em contacto com as suas borras durante 3 meses antes de ser fraccionado. Também é deixado em armazenamento por mais 2 meses para depois iniciar a comercialização.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 594 | EAN: 7798121940864