



RAFAEL BIONDI



FICHA TÉCNICA

Extra Brut

1. PORCENTAJES DEL CORTE

- 40% Pinot Noir
- 60% Chardonay

2. FECHA DE COSECHA DE LAS UVAS

Cuarta semana de Febrero.

3. PROCEDENCIA DE LA UVA

Valle de Uco, Mendoza.

4. MÉTODO DE ELABORACIÓN (*primera fermentación*)

Las uvas fueron prensadas en frío, y decantación de borras a través de enzimas pectolíticas, por 36 horas y posterior fermentación alcohólica a 16°C con levaduras seleccionadas, seguido de una estabilización proteica mediante el agregado de bentonita.

MÉTODO DE ELABORACIÓN (*segunda fermentación*)

Fermentación alcohólica llevada a cabo a 16 °C durante 30 días, con levaduras seleccionadas. Posteriormente se realizó una estabilización tartárica por frío y agregado de cremor tártaro durante 7 días a - 3 °C.

5. TÉCNICAS DE FILTRACIÓN

Finalizado el proceso de estabilización tartárica se realizó una filtración grosera mediante el uso de tierras diatomeas. Seguido de una filtración abrillantadora por el uso de filtros lenticulares, finalizando al momento de fraccionamiento por el uso de cartuchos absolutos de membranas.

. FECHA EN QUE SE REALIZÓ EL CORTE / 10 de Abril 2016.

. FECHA EN QUE SE ENCUBÓ PARA LA 2DA FERMENTACIÓN
10 de Agosto 2016.

. FECHA DE FRACCIONAMIENTO / 05 de Octubre 2016.
(*El lote de la partida está atribuida a esta fecha.*)

. DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12.6 %v/v / Azúcar: 7.50 g/l
Acidez total: 6.00 g/l / Acidez volátil: 0.30 g/l
So2 libre: 35 mg/l / So2 total: 165 mg/
Lote: L - 051016

