

# ROCA

## Espumante Dulce Natural

**Viñedo:** Finca La Perseverancia, San Rafael

**Variedad:** Chenin

**Recolección:** Cosecha temprana, segunda semana de febrero, viñedo propio implantado en 1932.

**Elaboración:** Método Charmat de una sola fermentación. Luego del prensado neumático, el jugo de uva inició la fermentación en el tanque, autoclave, y fue interrumpida en los 7º de alcohol con azúcar remanente propia de las uvas que le dan origen. El tanque utilizado es horizontal lo que le otorgó un mayor contacto con sus levaduras, el tiempo de estadía sobre lías fue de 3 meses. Por su método de elaboración este espumante conserva mucho los aromas de fermentación sumados a la delicadeza del varietal. Por otro lado, posee un dulce muy bien balanceado con su acidez haciéndolo sutil, fresco y agradable de beber. Posee burbuja fina y persistente.

**Color:** De tono verdoso acerado

**Aromas:** Flores blancas, durazno y cítricos que se mezclan con notas que recuerdan a delicada miel.

**Boca:** Dulce delicado, fresco y de buen volumen.

**Alcohol:** 7,2 % Vol.

**PH:** 3,2

**Azúcar residual:** 74 g/l

**Producción:** 15000 botellas

El concepto de este espumante es lograr un producto que combine dulzura con gran delicadeza y por sobre todo mucha calidad. Es muy versátil a la hora de beberlo, ya que se lo puede disfrutar como bebida fresca en una tarde de verano, acompañar platos dulces, aperitivo o compartirlo en una mesa de amigos. Es ideal para aquellos que los atrae una bebida fácil de beber con cierta dulzura, como jóvenes o paladares que huyen de vinos con cuerpo o de acidez intensa, pero por su estilo elegante y fresco puede atraer también a conocedores en busca de un espumante especial.



**ALFREDO ROCA**

SAN RAFAEL - MENDOZA