

COMPOSICION VARIETAL 100% Torrontés.

ORIGEN Cafayate, Salta, Argentina.

NUESTROS VIÑEDOS Típicas viñas conducidas en parrales ubicadas en Cafayate, Salta, a 1700 m.s.n.m. en una región de clima semidesértico plantados en suelos francos arenosos profundos. Un microclima especial de veranos calurosos y secos, noches frías y muchos días soleados garantizan excelentes condiciones para la maduración de la uva.

COSECHA Manual, en cajas de 16kg.

ELABORACION

- Selección de racimos y despalillado y prensado.
- El mosto se bombea a un tanque de acero inoxidable donde decantará a 8 ° C para realizar una fermentación sin presencia de compuestos sólidos.
- La fermentación es inducida y se realiza a temperaturas menores a 16 °C.
- El vino no realiza fermentación maloláctica.
- Se clarifica, estabiliza por frío y filtra previo a ser embotellado.
- Listo para ser disfrutado.

ENÓLOGA Jimena López

INGENIERO AGRÓNOMO Aquiles Lucchini

NOTAS DE CATA A la vista se presenta de color amarillo verdoso. En nariz denota aromas intensos que recuerdan a flores blancas como jazmín con notas cítricas características de la variedad. En boca se percibe dulce con una acidez elegante y de buena persistencia en el final.

