

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Torrontés.
ORIGEN	Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
VIÑEDOS	Viñedos de 15 años, conducidos en parral, ubicados en Perdriel, Luján de Cuyo, a 950 m s. n. m. Plantados sobre suelos de perfil arenoso, se benefician de un microclima especial: veranos calurosos y secos, noches frescas y una alta amplitud térmica, junto con una gran cantidad de días de sol que favorecen una óptima maduración de la uva. El riego se realiza por manto y se llevan a cabo labores de deshoje y raleo, asegurando una adecuada exposición solar y el control del rendimiento. Producción aproximada: 12.000–14.000 kg/ha.
COSECHA	Manual, en cajas de 16 kg. Primera semana de Marzo.
ELABORACIÓN	- Selección de racimos, 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. - Clarificación, estabilización por frío y leve filtrado previo a ser embotellado. - Listo para ser disfrutado.
ENÓLOGA	Julia Halupczok
INGENIERO AGRÓNOMO	Aquiles Lucchini
NOTAS DE CATA	A la vista, se presenta con un color amarillo pálido, límpido y brillante, con sutiles reflejos verdosos que reflejan su frescura y juventud. En nariz despliega intensos aromas a flores blancas, como jazmín, acompañados de notas cítricas de pomelo rosado y delicados matices herbales que recuerdan a manzanilla y té verde. En boca ofrece una entrada amable, con acidez equilibrada y refrescante. El alcohol se integra armoniosamente, dando lugar a un final persistente, con un retrogusto marcado por frutas cítricas. Un vino sumamente gastronómico, ideal para acompañar una amplia variedad de platos.

