

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. Mediados de febrero.
ELABORACIÓN	- Selección de racimos y despalillado. - Prensado de la uva despalillada en prensa neumática. - 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 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 dorados. En nariz, revela aromas intensos de frutas tropicales acompañados de notas cítricas de pomelo rosado y lima y delicados matices florales que recuerdan a la manzanilla y al té verde. En boca, la entrada es amable y voluminosa, equilibrada por una buena y refrescante acidez. El alcohol está perfectamente integrado, lo que contribuye a la armonía del vino y conduce a un final persistente, con un retrogusto dominado por notas cítricas. Un Torrontés muy versátil y fácil de maridar, ideal para disfrutar solo o para acompañar una amplia variedad de platos.

