



TORRONTÉS LACRADO

Composición Varietal:

Torrontés 100%

Edad del Viñedo:

Parrales de 20 años con un rendimiento 25000Kg/ht.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Segunda quincena de febrero, cosechado manualmente y transportada a bodega en camiones de 4500 kg, se busca el punto de madurez técnica para la cosecha, con una intensidad de alcohol potencial que varía entre 11,5% y 13.0%v/v.

Elaboración:

Fermentado en piletas de mampostería revestidas de pintura epoxi, las temperaturas de fermentación varían entre los 13 a 16°C, no se hace fermentación maloláctica y no se conserva en barrica, tratando de mantener la frescura que lo caracteriza.

Crianza en Barricas:

No

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 12.6 %v/v

Azúcares Totales: 2.0 gr/ltr

pH: 3.5

Notas de Cata:

Color amarillo verdoso brillante y vivaz.

En Nariz encontramos aromas florales como el jazmín y algunas frutas tropicales como el ananá y el mango.

En boca es de entrada agil, buena acidez y larga persistencia.