

FINCA ABRIL

VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	2º semana de marzo de 2016
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
COMPOSICIÓN VARIETAL	Torrontés 100%
UBICACIÓN DEL VIÑEDO	Valle de Cafayate – Salta - Argentina – 1.750 m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	42 años
CONDUCCIÓN	Parral
ALCOHOL	14%

ENOLOGÍA

Recepción y molienda: se vuelcan las cajas de uva en la mesa de selección de racimos. Luego se envían a la descobajadora para separar el raquis de los granos, tratando de que estos queden lo más entero posible para luego pasar por el intercambiador de frío para bajar la temperatura de campo de la uva hasta 15°C y dirigirse luego a la prensa neumática donde se extrae el mosto. Una vez obtenido el mosto, se le realiza un desborre previo por frío estático durante 36hrs. hasta obtener una limpidez de aproximadamente 100 NTU para así poder fermentar.

Fermentación: se realiza a 13-15°C durante 15 días, con levaduras seleccionadas para torrontés. Luego de terminada la fermentación se levantan las borras finas durante un mes, dos veces por semana, para lograr más boca en el vino.

Terminado este proceso, el vino es estabilizado y conservado hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

De color amarillo con leves reflejos verdosos presenta aromas que recuerdan a frutos cítricos y tropicales. Se destacan sutiles notas flores a jazmín. Es un vino fresco y frutado, con buena acidez y bien equilibrado. Expresa las características típicas del terroño y es un fiel representante del Torrontés de los Valles Calchaquíes.

MARIDAJE

Ideal para acompañar ensaladas, entradas, pescados, mariscos y sushi. Realza su esplendor con quesos semiduros.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 8°C y 10°C



Terroir

