



NOTAS DE CATA

Bonito color amarillo pajizo, ligeros reflejos verdes nariz fresca, notas amoscateladas intensas: piña, rosa Boca agradable que asocia primorosamente redondez y vivacidad. Postgusto aromático con notas florales en final de boca.

CEPA

100 % TORRONTÉS - Cepa emblemática de Argentina, en un principio su nombre es originario de la Galicia española. De la familia de la Moscatel, proporciona vinos muy aromáticos. Es una variedad especialmente adaptada a los climas cálidos y húmedos.

VIÑEDO

Suelo

El Torrontes viene de una finca plantada en la parte baja de Los Chacayes. Es un parral antiguo, plantado en suelos ricos y profundos, pero en el cual manejamos rendimientos muy bajos.

Densidad

3000 cepas/ha.

Clima

Continental semidesértico caracterizado pocas heladas y buena insolación. Precipitaciones medias anuales de 200mm principalmente concentradas en verano. Gran amplitud térmica día/noche (10°C por la noche, 40° C por el día en verano)

Edad media de la vides

10 años.

Rendimiento

90 hl/ha.

Origen / Localización

Seleccionamos las uvas en las zonas más altas de las parcelas más frescas de Mendoza para que las uvas puedan lograr una perfecta madurez.

ELABORACIÓN

Vendimia

Por lo general solemos vendimiar las uvas a principio de Marzo.

Vinificación

Maceración corta en la prensa ya que el Torrontés tiene muchos aromas en la pulpa y que la piel puede llegar a dar un cierto amargo al vino. Tras el prensado lento, sometemos al vino a una clarificación en frío.

LA AÑADA

La anada 2017 fue marcada por una gran precocidad. Una primavera seca y calurosa adelantó la brotación de las vides, y ese avance se mantuvo hasta la madurez de las uvas. Un mes de febrero particularmente caluroso, nos obligó a adelantar la cosecha de 10 días para preservar la acidez, frescura y tipicidad de las uvas. Los vinos blancos y rosado 2017 son marcados por una madurez fenólica avanzada y una linda acidez. Son vinos frescos, aromáticos y con una gran amplitud en boca.