



## 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 añada 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.