



VARIEDAD: Torrontés 70%, Chenin 30%.

ORIGEN: Maipú, Luján de Cuyo. Mendoza, Argentina.

ALCOHOL: 9% v/v

AZÚCAR: 54 g/l

VIÑEDOS: Implantados en 1994, conducidos en espaldero alto, son regados por surcos, con agua proveniente de deshielo. Son suelos de profundidad media, en una zona con buena amplitud térmica día/noche. Los viñedos se encuentran a 980 m sobre el nivel del mar. Poseen una excelente iluminación característica de esta región vitivinícola.

PROCESO DE ELABORACIÓN: Las uvas son cosechadas manualmente, los racimos se reciben en la Bodega. Luego se realiza el descobajado, las uvas son enfriadas y maceradas con su piel durante 10 horas para luego obtener el primer mosto, que será desbornado estáticamente para luego comenzar con la fermentación alcohólica. Durante esta etapa sólo el azúcar necesario es transformado en alcohol obteniendo un producto terminado balanceado y con dulzor equilibrado para disfrutar a una temperatura de 8 a 10°C. Los valores analíticos de este producto arrojan 54 g/l de azúcar residual; 9° v/v de alcohol y 6.9 g/l de acidez total.

COLOR: Verdoso pálido.

AROMA: Aromas que recuerdan a ananá, duraznos blancos y flores de azahar.

BOCA: Elegante y amable, equilibrado con una acidez justa, final agradable y fresco.

TEMPERATURA DE SERVICIO: 8°C a 10°C.

