



VARIETALES



TORRONTÉS DULCE

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Torrontés de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Amarillo tenue con reflejos dorados. Predominan aromas a duraznos, flores blancas, notas cítricas y jazmines. Fresco en boca, su elegante acidez se combina equilibradamente con el azúcar residual. Ideal para diversos postres como cremas heladas o incluso chocolates. También como aperitivo con quesos blancos.

TEMPERATURA DE CONSUMO

8-10 °C

AZUCAR RESIDUAL

45 gr/L

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Segunda quincena de marzo.

BRIX A COSECHA

26° (260 gr/L)

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

12.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días. Detención y paralización de la fermentación mediante acción física (frío), dejando un remanente de azúcar natural.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

3 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml

Caja X 12 X 750 ml