



BARREL FERMENTED TORRONTÉS

Valle de Uco | Mendoza - Argentina



COSECHA	2016
VARIETALES	100% Torrontés
REGIÓN	Finca La Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1.150 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Despallado, enfriado a 6° C, maceración en la prensa con hielo seco por 6 horas. Prensado a baja presión, desbornado. 100% de la fermentación en barricas nuevas de roble francés.
ANALÍTICA	ALCOHOL 13% ACIDEZ 6.5 g/l
CRIANZA	4 meses. 100% roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Color dorado con reflejos brillantes. En nariz seduce por sus notas de pera madura y flores blancas. Su perfecta estructura y acidez se combinan en boca con intensos sabores a fruta. Es un vino de gran cuerpo que presenta delicados aromas y sabores. Floral, frutal y seco.
MARIDAJE	Pescados, frutos de mar. Comida Indú, China y Thai acompañan muy bien a este vino.