



BARREL FERMENTED TORRONTÉS

Valle de Uco | Mendoza - Argentina



COSECHA	2017
VARIETALES	100% Torrontés
REGIÓN	Finca La Delfina, Altamira (Valle de Uco)
ELEVACIÓN	1150 MSNM (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
VINIFICACIÓN	Despalillado, 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 13.5% ACIDEZ 6.2 g/l
CRIANZA	4 meses. 100% roble francés de primer uso.
NOTAS DE CATA	Color dorado con reflejos brillantes. En nariz es aromático, posee un elegante mix de flores y especias. En boca, su equilibrada acidez se combina armoniosamente con intensos sabores a fruta. Es un vino de buen cuerpo, redondo y textura sedosa.
MARIDAJE	Pescados, frutos de mar. Comida Indú, China y Thai acompañan muy bien a este vino.