

ANDILLIAN TORRONTÉS

ORIGEN

I.G. Los Chacayes, Tumuyán, Valle de Uco. 1.500 m.s.n.m.

RENDIMIENTO

Menos de 10.000 botellas por hectárea.

ELABORACIÓN

Selección de racimos en finca. Cosecha manual en cajas de 15 kg. Se realizan dos pasadas de cosecha: una con potencial de alcohol bajo y acidez alta y otra de madurez media. Selección de racimos y prensado directo en ambiente reductivo. La fermentación de la primera pasada de cosecha se realiza en contacto con pieles y la segunda pasada como un blanco convencional, sin contacto con pieles.

Ambas se llevan a cabo a baja temperatura durante aproximadamente 15 días en vasijas ovoideas de hormigón.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, con reflejos plateados y dorados. Aromas a durazno, flores blancas y un toque mineral. En boca tiene un muy buen equilibrio entre acidez y delicadeza, siendo fresco y fácil de beber, con la particularidad de la presencia de taninos debido a su primera fermentación en contacto con pieles.

POTENCIAL DE GUARDA

3 a 5 años.

ENÓLOGO

Lucas Giménez.

CERTIFICACIÓN ORGÁNICA

Todos nuestros procesos son orgánicos, certificados por LETIS.



SUELO

Viñas jóvenes sembradas en suelo arenoso, permeable y exploración de raíces en profundidad.

TEMPERATURA DE SERVICIO

10 a 12° C.