

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

COSECHA	1º semana de marzo de 2020
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 10 kilos
VARIETAL	Torrontés 100%
VIÑEDO	Valle de Cafayate – Salta - Argentina – 1.750 m/snm
EDAD DEL VIÑEDO	46 años
CONDUCCIÓN	Parral
ALCOHOL	13,7%

ENOLOGÍA

Recepción y molienda: se vuelcan las cajas de uva en la mesa de selección de racimos. Luego se envían a la descobajadora para separar el raquis de los granos, tratando de que estos queden lo más entero posible para luego pasar por el intercambiador de frío para bajar la temperatura de campo de la uva hasta 15°C y dirigirse luego a la prensa neumática donde se extrae el mosto. Una vez obtenido el mosto, se le realiza un desborre previo por frío estático durante 36hrs. hasta obtener una limpidez de aproximadamente 100 NTU para así poder fermentar.

Fermentación: se realiza a 13-15°C durante 15 días, con levaduras seleccionadas para torrontés. Luego de terminada la fermentación se levantan las borras finas durante un mes, dos veces por semana, para lograr más boca en el vino.

Una vez finalizado este proceso, el vino es estabilizado y conservado hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

De color amarillo brillante con tonalidades pálidas y sutiles destellos verdosos. Delicadas notas florales como el jazmín se conjugan con aromas frutales de pera, mango y durazno logrando así una combinación perfecta. Su excelente acidez en boca intensifica la sensación de frescura y elegancia, presentando un final prolongado y refinado.

SERVICIO

Temperatura recomendada entre 8°C y 10°C



TERRA

