



AMOR POR EL VINO

PUNTO AR

TORRONTÉS DULCE



NOTA DE CATA

De color amarillo tenue con tonalidades verdosas y gran brillo. En nariz se perciben aromas de flores blancas y celestes como lilas, jazmines y flor de jacarandá. En boca la primera sensación es dulce, luego se percibe la frescura que aporta la acidez y el chispeante perlado. Aparecen en boca recuerdos de frutas como membrillos y duraznos.



VIÑEDOS

Origen	Vista Flores - Valle de Uco
Altitud	200 msnm
Año de plantación	2015
Clima	Continental, semiárido, con escasas precipitaciones y bajo riesgo de granizo. Veranos cálidos y extendidos que permiten una correcta madurez de la uva. Elevada amplitud térmica entre el día y la noche.
Suelo	Aluvionales, de textura limoso-arenoso, con gran presencia de canto rodado y escasa materia orgánica. Presencia de caliza en profundidad.
Riego/ Conducción	Riego por goteo. Conducción en espaldero alto con poda Royat.
Rendimiento	100 QQ/ha



DATOS TÉCNICOS

Alcohol %v/v	11.5%
Acidez total g/l	6 g/l
Azúcar g/l	50 g/l
PH	3.3
Presentación	Botella x 0,75 L



ELABORACIÓN

- Manual en cajas de 18 kg
- Selección manual de los mejores racimos. . Prensado en frío.
- Separación del mosto por prensado. 1ra y 2da fermentación en autoclaves de acero inoxidable. Método Charmat a bajas temperaturas para lograr una burbuja más fina y mayor volumen en boca. Uso de levaduras nativas.



a16sa.com



info@a16sa.com.ar



2613 73-7957