



COMPOSICIÓN

100% Torrontés

ORIGEN

Valle de Uco

COSECHA

2023

ALCOHOL

9.7 vol

ACIDEZ

7.5 g/l

AZÚCAR RESIDUAL

1.8 g/l

VINIFICACIÓN

Cosecha temprana en cajas de 20 kg, despalillado y prensado, fermentación con levaduras indígenas, trabajos sobre lías por 6.

NOTAS DE CATA

Color: Amarillo verdoso de mediana intensidad.

Aromas: Frutas blancas y florals con dejes verdes y herbals.

Sabor: crujiente y elevada acidez. Paladar joven y vivaz.