

LATENTE RESERVA TORRONTÉS

Variedad: Torrontés 100%

Cosecha: manual.

Rendimiento: 10.000 kg/ha.

Alcohol: 13.00 - 13.50 %V/V.

VIÑEDOS

Sistema de conducción: parral.

Suelo: arenoso, buen drenaje, profundo.

Altura: 1000 mts sobre el nivel del mar.

Clima: desértico con precipitaciones menores a 200mm.

ELABORACION

Fermentación: levaduras seleccionadas.

Maceración pelicular: 3 horas a 12°C.

Maloláctica: no.

Estabilización: Bentonite.



Notas de cata

Vino de un suave amarillo, casi transparente con destellos verdosos.

En nariz presenta finas notas cítricas, con delicadas notas floreales.

Suave, cremoso y refrescante al paladar. De gran equilibrio y elegancia.