

## 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.