MENDEL

LUNTA TORRONTÉS

FICHA TÉCNICA - 2012

VARIEDAD: TORRONTÉS RIOJANO 100 %

VIÑEDOS
-Propiedades: Valle de Cafayate, Salta.
-Terroir: superior a 1,600 msnm.
-Año de plantación: 1962, a pie franco.
-Rendimiento: 12,000 kg / ha.

COSECHA
-Fecha: Última semana de Marzo 2012.
-Cosecha manual en cajas de 18 kg, con selección de racimos en el viñedo.
-Caracteristicas climaticas: Esta añada fue muy estable y regular sin heladas ni tormentas de granizos. El verano fue seco y fresco, especialmente al final. Las uvas de este año son coloridas con buena madurez, aromas frutales frescos y florales.

ENOLOGÍA
-Prensa neumática evitando cualquier contacto con el oxígeno.
-Maceración en tanques de acero inoxidable y fermentación durante 20 días con levaduras indígenas a temperaturas entre 15 °C y 20 °C.
-Sin fermentación maloláctica.
-Clarificación y filtrado suave antes del embotellado.

NOTAS DE CATA
-Color: Amarillo claro con reflejos verdosos.

-Nariz: Intenso, muy floral y frutado. Como es habitual con esta uva tan aromática, se muestran flores blancas y pétalos de rosa. También expresa marcadas notas cítricas que dan frescura y vivacidad a este vino.

-Boca: Es un vino muy fresco y fácil de beber. Su gran acidez le da a este Torrontes frescura y largo de boca. Es un vino blanco sabroso, de cuerpo medio, atractivo y elegante.

Temperatura de Servicio: entre 10 ºC y 14 ºC.
Alcohol: 14.2% vol.
Volumen: 750 ml.
Período de madurez: se recomienda consumir entre 2012 - 2016.

Roberto de la Mota

MENDEL WINES
MENDOZA | ARGENTINA

TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA
TEL. +54 261 524 1621 / 1622