



MENDEL

LUNTA Torrontés

FICHA TÉCNICA - 2021

TORRONTÉS RIOJANO 100 %
Valle de Cafayate, Salta.

VIÑEDOS

- Propiedades: Salta.
- Altitud: superior a 1,600 msnm.
- Año de plantación: 1996.
- Rendimiento: 12,000 kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Última semana de Marzo 2021.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg, con selección de racimos en el viñedo.
- Características climáticas: La primavera al igual que en años anteriores nos sorprendió con una helada tardía de mediana intensidad con consecuencias diversas según las distintas zonas. Si bien la temperatura media de octubre fue semejante al año anterior, la mínima del mismo mes fue más baja y eso podría explicar los daños en inflorescencias y la disminución en la producción. Noviembre y diciembre fueron secos y las temperaturas medias más bajas que en mismo período del año anterior dando por resultado viñedos de buen desarrollo y crecimiento. El verano tuvo tres semanas muy cálidas, pero luego las temperaturas descendieron dando como resultado que las medias de cada mes fueran más bajas; fenómeno que explica la lenta madurez de las uvas y la conservación de su acidez y frescura. En Febrero y parte de Marzo se produjeron lluvias importantes, pero luego el tiempo continuó fresco y seco. Los vinos blancos 2021 poseen buena intensidad aromática, notas a fruta fresca y florales; de buena concentración, estructura, acidez y largo de boca.

ENOLOGÍA

- Prensa neumática evitando cualquier contacto con el oxígeno.
- Agregado de enzimas para separar la borra del mosto.
- Maceración en tanques de acero inoxidable y fermentación durante 20 días a una temperatura entre 13° C y 18° C.
- Sin fermentación maloláctica.
- Clarificación y filtrado suave antes del embotellado.
- Embotellado: Septiembre de 2021.

NOTAS DE CATA

- Color: Se presenta como un vino blanco color amarillo pálido con ligeros reflejos verdosos. Brillante, limpio, cuyas lágrimas descienden rápido.
- Nariz: Aromático y refrescante. Este vino evoca frutas tropicales maduras y tales como la piña, maracuyá y mangos, frutas de carozo como duraznos, al tiempo que expresa notas a flores blancas como jazmines y flores de naranjo.
- Boca: Su ataque es amable. Es un vino cuyas notas cítricas se equilibran armoniosamente con los aromas de las frutas tropicales y florales. Es un vino redondo de persistencia media. En términos generales es un vino joven que invita a seguir tomando.

Temperatura de Servicio: entre 10 °C y 14 °C.

Alcohol: 13.9 % vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2021 - 2025.

Producción limitada a 13,330 botellas.

Roberto de la Lunta



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