



MENDEL

LUNTA Torrontés

FICHA TÉCNICA - 2025

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 2025.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg, con selección de racimos en el viñedo.

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: Octubre de 2025.

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% vol.

Volumen: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre 2026 - 2031.

Producción limitada a 4,700 botellas.

Roberto de la Hoz



TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA
WWW.MENDEL.COM.AR