

En un comienzo fue un océano, luego montañas y finalmente una cordillera, la misma que hoy alberga los viñedos que producen vinos de altura con personalidad de montaña y una complejidad y carácter que solo este terroir puede conferir.

RESERVA TORRONTÉS

VIÑEDOS

- Ubicación: Vino originario de la provincia de Salta, Cafayate. Valle situado al norte del país, que se caracteriza por ser aislado y protegido por montañas, lo que logra un microclima ideal para esta cepa.
- Altura: 1.700 msnm.
- Rendimiento: 15.000 kilos por hectárea.

VINIFICACION

- Los racimos fueron cosechados para posteriormente pasar a un proceso de prensado.
- El jugo obtenido de ese proceso se fermenta a 13°C durante 15 días con levaduras seleccionadas.
- Luego el vino es trasegado manteniendo sus lías finas, con las que se logra la cremosidad y textura de este Torrontés.
- Finalmente, el vino se fracciona tempranamente para conservar su frescura natural.

NOTAS DE CATA

- Se presenta de un color amarillo pálido
- Gran intensidad de flores blancas. Además, se presenta en menor medida aromas como cascara de cítricos, durazno y ananá.
- El contacto con lías finas logra una entrada de boca suave y cremosa. Final largo, agradable y limpio con rica acidez natural.

MARIDAJE Y SERVICIO

- Servir entre 10/12°C
- Perfecto con comida tailandesa, platos al curry y pasta



PUNTAJES

DESCORCHADOS / 88pts - 2017 WINE ENTHUSIAST / 87pts - 2017



ENÓLOGO: Gonzalo Bertelsen

