



FINCA
EL ORIGEN
RESERVA

TORRONTÉS

MOUNTAIN CHARACTER

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.

UBICACIÓN



Ubicación: Vino originario de la provincia de Salta, Cafayate, sector que expresa de mejor forma las bondades de esta cepa. 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.

VINIFICACIÓN



Los racimos fueron cosechados de forma manual en cajas 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



A Torrontés of straw yellow color and greenish sparks.

The initial intensity of white flowers, grapes and citrus peel gradually gives way notes of white, tropical fruit like peaches and pineapples.

The contact with lees makes the attack smooth and creamy. The wine's long, pleasant and clean finish is freshened by its rich natural acidity.

MARIDAJE & SERVICIO



Perfecto con comida tailandesa, platos al curry, pasta fresca, ceviche y sushi.



Temperatura ideal para su servicio: entre 10°C y 12°C

