

Alpaca Torrontés 2014

Bodega: Finca Quara

Varietal: 100% Torrontés

Región: Valle de Cafayate, Salta

País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Notas de cata

De color amarillo claro con marcadas tonalidades verdosas, brillante y vivaz.

En nariz muy expresivo y frutado, con notas florales y de frutas blancas, con sutiles notas cítricas.

En boca es redondo, fresco, de excelente volumen, con equilibrado y elegante final.

Comentarios del viñedo

FINCA EL RECREO | Sistema parral sistema parral CTC, plantado en 1956, El suelo es franco arenoso y pedregoso en la cercanía a la montaña, en su totalidad con riego mixto (tradicional + goteo).

Vendimia

La vendimia es totalmente manual, cuidadosa y seleccionada y se realiza en las primeras horas de la mañana para ingresar con la uva fresca a bodega. Este Torrontés se cosechó el 23 de Marzo.

Vinificación

Recibida la uva en bodega, selección, despalillado y estrujado para su posterior enfriado y prensado neumático. Fermentación con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 17°C, durante 40 días. La crianza se realizó en tanques de acero inoxidable sobre las borras finas durante 6 meses, para lograr complejidad y elegancia.

Análisis

Graduación alcohólica: 14,00%

Acidez total: 6,50 g/l

PH: 3.4

