

Alpaca Torrontés 2015

Bodega: Finca Quara
Varietal: 100% Torrontés
Región: Valle de Cafayate, Salta
País de Origen: Argentina

Enólogo: José Luis Mounier

Premios:

"89 Pt"
Descorchados 2017
- Cosecha 2014-



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 20 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: 6,30 g/l
PH: 3.5

