

Tiempo de Cosecha

TORRONTÉS

VIÑEDOS

ORIGEN: La Paz, Valle Central, Mendoza

VIÑEDO: Orgánico

ENTE CERTIFICADOR: Letis SA (IFOAM, USDA-NOP,JAS, IBD-BRASIL) & FairTrade

FECHA DE COSECHA: Febrero

VARIETAL: 100% Torrontes Riojano

CLIMA: Semidesértico de amplias amplitudes térmicas

SUELO: Franco Arenoso

ALTITUD: 800 msnm

RIEGO: Por Surco / Por Goteo

PRODUCCIÓN DE LA VID: Controlada con protección de malla antigranizo

RENDIMIENTO POR HECTÁREA: 130 quintales

COSECHA: Manual en cajas de 14 a 18 Kg

VINIFICACIÓN

CERTIFICACIÓN: Orgánico

SELECCIÓN: Cinta de Selección

FERMENTACIÓN: Tanque de Acero Inoxidable

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Natural

NOTAS DE CATA

Torrontés es el vino blanco emblemático de Argentina. De color amarillo brillante con reflejos verdosos. Su aromarecuerda a frutos como pomelo, manzana y limón. En boca exalta los sentidos porsu frescura y su equilibrada acidez. Ideal para acompañar mariscos y comida asiática.

TEMPERATURA DE SERVICIO: entre 7 a 10 °C.

ESTE VINO SE ENCUENTRA DISPONIBLE EXCLUSIVAMENTE PARA MERCADO EXTERNO



ADMINISTRACIÓN Y VENTAS
Rojas 1883, Cap.Fed. (C1416CPQ)
Tel: (54) 11 4585 3600
Buenos Aires, Argentina
info@vinecol.com.ar

VIÑEDOS Y BODEGA
Ruta Nacional NRO.7, km 903
Mendoza, Argentina.

www.vinecol.com.ar