



GATA FLORA TORRONTÉS

Composición Varietal:

Torrontés 100%

Edad del Viñedo:

15 a 40 años con un rendimiento 12.000 Kg/ht, parral con riego a manto.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Segunda quincena abril, cosechado manualmente en camiones de 4000 kg para evitar el rompimiento de las bayas, se cosecha con potenciales de alcohol elevados, aproximadamente 15° para dejar el resto de azúcar natural cortando la fermentación.

Elaboración:

Fermentado en tanque de acero inoxidable a temperaturas que varían desde los 13 a 15°C, se hace una fermentación que dura aproximadamente 35 días, no se hace fermentación maloláctica.

Crianza en Barricas:

No

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 13.5 %v/v

Azúcares Totales: 40 gr/ltr

pH: 3.3

Notas de Cata:

Color amarillo verdoso, brillante y vivaz.

En Nariz encontramos aroma a frutos tropicales como el ananá y el mango, también algunos aromas florales típicos de esta variedad.

En boca es de entrada fresca, dulce pero con una acidez equilibrada que simula el dulzor, ideal como aperitivo bien frío.