



R.J.VIÑEDOS



Pasión 4

TORRONTÉS

Composición Varietal: 100% Torrontés

Año de Cosecha: 2.015

Vendimia: Cosecha Manual tercera y cuarta semana de Febrero

Procedencia: Cafayate, Salta a 1.750 m.s.n.m.

Ciclo Vegetativo: La temporada 2.014/15 se caracterizó por un invierno cálido y un verano fresco con lluvias superiores al promedio. Los viñedos establecidos sobre suelos con buen drenaje nos brindaron vinos de gran calidad, ayudado por el marco de temperaturas inferiores al promedio.

Rendimiento: Entre 10 y 15 ton/ha

Maceración: 2 a 3 días de maceración en frío, 12 a 15 días de maceración total

Fermentación Alcohólica: Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas en piletas de hormigón epoxicado.

Fermentación Maloláctica: Sin fermentación maloláctica.

Añejamiento: Sobre lías finas por tres meses.

Notas de Degustación: Color verdoso brillante. En nariz encanta con sus aromas florales de rosa y jazmín que contrastan con aromas cítricos, de uva fresca y durazno blanco. En boca es fresco, de cierta complejidad, con un final pronunciado y de carácter frutal.