



ALTA VISTA®

ALTA VISTA PREMIUM ESTATE TORRONTÉS 2015

FRUTO DE NUESTROS TERROIRS DE ALTURA.

Provenientes de viñedos propios ubicados a más de 1000 mts de altura.
De producción propia, vinificación y crianza en nuestra bodega



Composición:
100% Torrontés de Cafayate

Viñedos:

Sistema de Conducción: Pérgola.

Densidad de plantación: 2.000 plantas por hectárea.

Rendimiento de 10.000 kg/ha.

Tipo de Poda mixta para favorecer la distribución de hojas y racimos.

Objetivo del Riego: Evitar el stress, no bloquear la maduración y obtener un buen nivel de acidez.

Vendimia: Tres fechas entre marzo y abril.

Vinificación:

Se procede al descobajo y presión hasta 1 bar para evitar extracción de fenoles y terpenos.

Luego se procede a la maceración pre

fermentaria pelicular de 2 horas en anques de acero inoxidable con control de temperatura para favorecer la extracción de precursores aromáticos. No hay fermentación maloláctica, para conservar la acidez y fruta fresca.

Corte:

El vino proviene del corte de las 3 fechas de cosecha que se mezcla en función de sus cualidades:

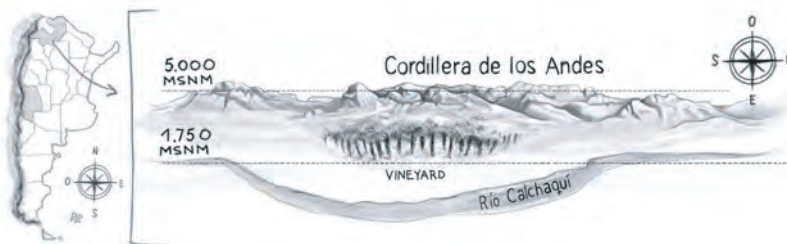
- 1.- Su acidez, otorga frescura.
- 2.- Sus terpenos, toques florales.
- 3.- Sus frutas, volumen en boca.

Crianza:

En tanques de acero inoxidable a baja temperatura para conservar la fruta.

Guarda en botella:

Ninguna para aprovechar la expresión de la fruta fresca.



Características:

De color amarillo brillante, con aromas florales delicados y a fruta blanca, este Premium Torrontés posee una boca amplia y redonda que exalta los sentidos por su frescura y vivacidad.

Información Técnica 2015:

Alcohol	14 %
Acidez	6.89 g/l
PH	3.20
Azúcar	1.8 g/l

Temperatura de degustación:

Decantar antes de servir a una temperatura entre 7 y 8°C

Tiempo de guarda:

El tiempo de guarda potencial para este vino es de 3 años