



Alacrán

◊ Instinto ◊

TORRONTÉS



PRODUCTOR	Andes Growers
COSECHA	2021
VARIETAL	100% Torrontés
VIÑEDOS	Valle de Famatina, La Rioja
ALTITUD	1.040 m.s.n.m.
METODO DE COSECHA	Manual en canastos de 25 kgs.
VINIFICACION	Selección de racimos y despallado y prensado. El mosto se bombea a un tanque de acero inoxidable donde decantará a 8° para realizar una fermentación sin presencia de compuestos sólidos. La fermentación es inducida con levaduras seleccionadas y se realiza a temperaturas menores a 16°C. El vino no realiza fermentación maloláctica ni tiene contacto con madera. Se clarifica, estabiliza por frío y filtra previo a ser embotellado listo para ser disfrutado.
WINEMAKER	José Di Marco
NOTAS DE CATA	A la vista se presenta de color amarillo verdoso. En nariz denota aromas intensos que recuerdan a flores blancas como jazmín con notas cítricas características de la variedad. En boca se percibe dulce con una acidez elegante y de buena persistencia en el final.