

ANDELUNA TORRONTES 2011

Ubicación de los Viñedos

Las uvas utilizadas para la elaboración de este vino fueron extraídas en su totalidad de viñedos ubicados en Lavalle, norte de Mendoza. Esta es una zona de baja altitud con una temperatura promedio mayor comparada con la de nuestros viñedos ubicados en Tupungato. Las características de Lavalle son ideales para el cultivo de la variedad Torrontes riojano.

Viñedos

Los viñedos elegidos cuentan con un adecuado manejo del riego a través del sistema de goteo que aporta la exacta cantidad de agua que necesita la planta. Realizamos un manejo de la canopia con un rendimiento por hectárea menor a 10.000 kg. Los racimos se caracterizan por tener granos pequeños y poseen una adecuada exposición al sol para preservar las características aromáticas.

Enólogo Consultor

Michel Rolland

Vinificación

Selección de granos en forma manual. Maceración prefermentativa a bajas temperaturas. Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable, a temperatura controlada que oscila los 26°C.

Datos Técnicos

Alcohol 14 %

Azúcar residual 1.48 g/l

Acidez Total 5.40 g/l

PH 3.60

Notas de Cata

De color verde con tonos plata. Con aromas a flores blancas, cítricos y frutos tropicales donde se destacan ruda, jazmín y durazno blanco. En boca es fresco y con final intenso.

Servir a 13°C



PREMIOS & RATINGS

Decanter



MEDALLA DE BRONCE | Vint. 2008

Decanter



MEDALLA DE PLATA | Vint. 2006

OFICINA COMERCIAL: 9 de Julio 921 piso 1 oficina 33, Ciudad. Mendoza, Tel. 54 261 4299 299

BODEGA: Ruta Provincial 89 s/n. km 11 Gualtallary, Tupungato. Mendoza

CONTACTO: info@andeluna.com.ar | www.andeluna.com.ar

*Menu Degustação Verão de 4 passos na Bodega Andeluna, Mendoza/ARG.
Almoço em 14/04/2012. Guias Carolina/Celina.*