



IKELLA - Torrontés

Denominación: Valle de Famatina, La Rioja.

Principales variedades: Torrontés

Zona de producción: Valle de Famatina, La Rioja.

Altitud s.l.m.: 900 mts.

Cosecha: Manual en cajas de 18 kg.

ELABORACION

Fermentación: Con levaduras seleccionadas realizada en tanques de acero inoxidable a una temperatura entre 13 a 15° C.

Tiempo fermentación y maceración (días): 26 días

Fermentación maloláctica: no se realiza.

Safrá 2014. Jantar na Adega Brasil Empório em 31/08/2016, com La Ribotta.