



# ALTA VISTA®

## WINES

### ESTATE PREMIUM TORRONTÉS 2017

Blend de tres momentos de cosecha, producto de viñedos de altura en Cafayate (Salta), región óptima para el desarrollo de la cepa.



#### SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Pérgola.



#### DENSIDAD

2.000 plantas por hectárea.



#### RENDIMIENTO

10.000 kg/ha.



#### SISTEMA 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.



#### CRIANZA

En tanques de acero inoxidable a baja temperatura para conservar la fruta. No se realiza guarda en botella para aprovechar la expresión de la fruta fresca.

#### COMPOSICIÓN

100% Torrontés

#### VINIFICACIÓN

Se cosecha y se prensa la uva en Cafayate. Luego se traslada el mosto clarificado en camiones refrigerados para evitar su fermentación. Cuando la uva ingresa a bodega comienza el proceso de fermentación, en tanques de acero inoxidable. Se produce una maceración pre fermentativa pelicular de 2 horas con control de temperatura para favorecer la extracción de precursores aromáticos. No se realiza fermentación maloláctica para conservar la acidez y los aromas de fruta fresca.

**Estate Premium Torrontés es el resultado del corte de tres fechas de cosecha que se combinan en función de sus cualidades:**

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

#### ORIGEN

Cafayate, Salta.

#### INFORMACIÓN TÉCNICA 2017

Alcohol	13.6 %
Azúcar	1.8 g/l
PH	3.24
Acidez Total	5.73 g/l

#### NOTA DE CATA

"De color amarillo brillante con reflejos plateados. Se perciben aromas florales delicados y notas de fruta blanca. Posee una boca amplia, redonda, que exalta los sentidos por su frescura y vivacidad. Se recomienda beber frío, entre 7°C y 8°C".

Safra 2017. Jantar em 23/08/2018. Adega Brasil Empório/Alta Vista.