http://www.carlospulentawines.com/fichas/TOMto09es.pdf

Tomero

TORRONTES 2009

Composición varietal:
100% torrontés

Viñedos:
valle de cafayate 1800 msnm
salta
argentina

Suelo:
franco arenoso profundo, de fertilidad baja, sin material orgánico, bien drenados y con escasa salinidad.

Clima:
de inviernos moderados y veranos cálidos con días templados a cálidos y noches frías. la amplitud térmica diaria es de unos 15°c a 18°c, una brisa permanente que baja de la ladera favorece la sanidad de la fruta. las temperaturas medias son de 18°c y el promedio anual de precipitaciones es de 200 mm.

Elaboración:
protectiva evitando la pérdida de sus componentes aromáticos. fermentado a 15° c con levaduras seleccionadas.

Notas de Cata:
color amarillo brillante con reflejos acerados, sus aromas recuerdan a flores blancas como azahares y jazmines, también a rosas. fresco en la boca con algunas notas minerales.

Información técnica:
alcohol: 13,3 %
azucar: 2,59 g/l
acidez total: 6,56 g/l
ph: 3,3

Notas

Risoto de Cordeiro com Castanhas. Degustação na Adega Brasil Delicatessen, durante jantar em 29 de junho de 2011.