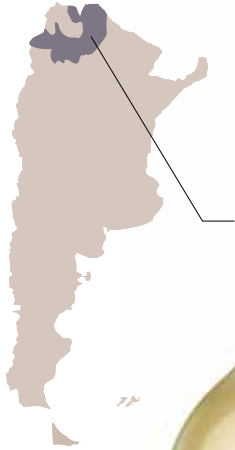




SIETE FINCAS
WINES & VINEYARDS

SIETE FINCAS TORRONTÉS 2019



VARIEDAD 100% Torrontés 🍷 COSECHA 2019

VIÑEDOS Cafayate, La Rioja, Argentina.

ALTURA DEL VIÑEDO 1600 msnm

CLIMA Seco, templado y de gran luminosidad. Es un microclima único en el que la temperatura mínima anual es de 10° C, la media anual es de 15° C y la máxima anual nunca supera los 30° C.

REPORTE DE COSECHA Se realizó bajo condiciones climáticas óptimas. Fue un verano seco y de elevada amplitud térmica. Este fenómeno respondió a escasísimas lluvias y baja humedad relativa. Obteniendo como resultado uvas sanas de excelente calidad y rendimiento.

FECHA DE COSECHA 21/02/2019

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 17 años

SISTEMA DE CONDUCCIÓN Espaldero bajo

SUELO Franco, arenoso, pedregoso con drenaje moderado.

RENDIMIENTO HECTÁREA 110 qq/ha

RECOLECCIÓN Cosecha manual en bins de 400 kg

VINIFICACIÓN Clásica en tanques de acero inoxidable

FERMENTACIÓN 14 días a temperatura controlada

CRIANZA Tanque de acero inoxidable

ESTIBA EN BOTELLA 2 meses

🍷 **ENÓLOGO** Sergio Montiel

ALCOHOL 13,3% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 2,1 grs/l

PH 3,4

ACIDEZ TOTAL 6,11 grs/l

CORCHO Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 4.800 botellas



NOTAS DE CATA

VISTA Elegante amarillo de intensidad media.

NARIZ Te ofrece notas fragantes de manzanilla, lychee y durazno blanco.

BOCA Es muy refrescante y entrega sabores como la mandarina, pétalos de rosa y damascos. Con notas de mineralidad y un final vibrante en boca.



MARIDAJE

Ideal para acompañar quesos medios, pastas y comidas condimentadas suavemente. Se aconseja servir entre 6° - 8° C.

