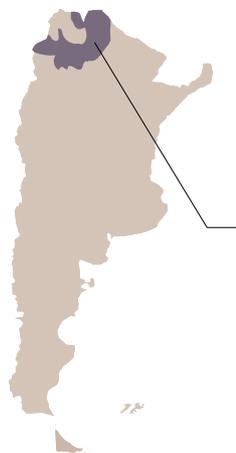


SIETE FINCAS
TORRONTÉS 2024



VARIEDAD 100% Torrontés 🍷 COSECHA 2024

VIÑEDOS Cafayate, Salta, Argentina.

ALTURA 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 La cosecha de uva de 2024 en Salta, Argentina, fue bastante positiva en términos de calidad y cantidad. Las condiciones climáticas durante el ciclo vegetativo fueron favorables, con temperaturas óptimas y un buen balance hídrico, lo que contribuyó al sano desarrollo de las vides. Variedades de alta gama, como el Torrontés y el Malbec, destacaron por su excelente expresión aromática y sabor.

FECHA DE COSECHA 25/02/2014

EDAD PROMEDIO DE VIÑEDOS 23 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% v/v

AZÚCAR RESIDUAL 1,8 grs/l

PH 3,4

ACIDEZ TOTAL 6,0 grs/l

CIERRE Screw Cap Saratin

GUARDA 2 años

PRESENTACIÓN Caja 6 y/o 12 x 750 ml

PRODUCCIÓN 2.400 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.

