



DESEADO

Torrontés

Fecha de cosecha

Última semana de Marzo.

Composición varietal

100% Torrontés Riojano

Método de elaboración

Charmat

Rendimiento

15.000 kg / hectárea

Cosecha

Manual y luego selección en mesa vibratoria.

Elaboración

Extracción del mosto con prensa neumática, y desborre a las 48h con agregado de enzimas y ayuda de frío. Traslado a fábrica de espumantes, colocación en autoclave (tanque resistente a altas presiones), siembra de levaduras seleccionadas.

Mantenimiento de temperaturas entre 14 y 15°C durante 15 días. Primeramente fermentación a válvulas abiertas y luego cerradas herméticamente para lograr una presión cercana a los 6 kg.

Paralización de fermentación con frío (-3°C), para dejar el azúcar natural del mosto en aproximadamente 65 g/L y obtener un espumante natural de primera fermentación. Guarda sobre finas borras durante 2 meses. Fraccionado en llenadora isobarométrica y estiba de 3 meses en botella.

Clarificación

Se utilizó bentonita granulada.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol

9% VOL

Acidez total

6,20 g/L

Ph

3,12

Azúcar residual

65,0 g/L

Producción anual

700.000 botellas

NOTAS DE CATA

A la vista es un espumante de color amarillo pálido verdoso, de muy finas burbujas. A la nariz es frutal, muy fino, con aromas a flores blancas, aromas terpénicos y cítricos. En boca es dulce, frutado, de buena acidez y equilibrado volumen.

Lic. Leonardo Puppato

WINEMAKER