

# TOMERO



## TOMERO TORRONTÉS 2019

---

### COMPOSICIÓN VARIETAL

100 % Torrontés Riojano

### VIÑEDOS

Apelación: valles Calchaquíes

Sub – apelación: Cafayate

### TERROIR

Suelos jóvenes de origen aluvional de escasa profundidad, textura arenoso, con alto porcentaje de mica, de baja fertilidad y con muy buena permeabilidad.

› Riego: por goteo

› Altura: 1750 msnm

› Sistema de conducción: parral

Tipo de manejo: canopia de mediana o buena densidad, buscando luz solar indirecta, suelos sin labranza conservando una cobertura de plantas autóctonas.

### VINIFICACIÓN

› Cosecha manual realizada en bines de 300 kg

› Cosechado el 20 de febrero

› Elaboración: refrigeración de la vendimia, maceración pelicular en frío de 1 a 2 horas en prensa, extracción de mosto flor por escurrimiento y hasta 1,5 bar de presión. Desfangado en frío, sembrado con levaduras seleccionadas y fermentado a 15° C.

### NOTAS DE CATA

› Color: amarillo verdoso con reflejos acerados.

› Aroma: presenta notas florares como jazmín y rosas. Se destacan también las cítricas como pomelo rosado.

› Boca: de buen volumen y acidez firme. Aparecen algunas notas minerales.

### DATOS TÉCNICOS

› Alcohol: 13.6 %

› Acidez total: 6.45 grs/l

› Azúcar: 2.15 grs/l

› Ph: 3.6