

Ficha técnica
ALTOSUR

Dulce natural 2024

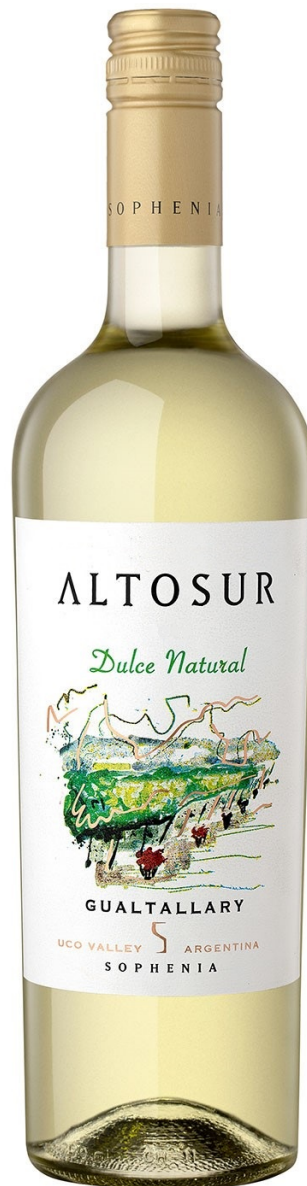
Región : Gualtallary, Tupungato, Mendoza, Argentina.
Elaborado y embotellado en la propiedad.

Enólogo: Joaquín Martín

Viñedo: 1200m. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener viñedos equilibrados que aporten uvas de la más alta calidad.

Vinificación: La uva es cosechada a mano a fines de Febrero, principios de Marzo y se traslada a la bodega donde es despalillada y prensada en prensa neumática. Se clarifica mediante frío y luego se desborra. Fermentación con uvas seleccionadas que es detenida mediante una bajada brusca de temperatura a los 25 g/l de azúcar residual natural.

ALTOSUR



Notas de cata : Color dorado brillante. con algunas notas verdosas. De aromas muy frescos y frutales donde se combinan cítricos, manzana verde y banana con notas a frutos secos y y deijos de té verde y manzanilla. En boca la dulzura se equilibra con una acidez que le da frescura y se perciben las mismas notas frutales que se identifican en la nariz.

Composición:

Torrontés 100%

Datos analíticos:

Alcohol: 8.8%	Azúcar (g/l): 32.03
Acidez (g/l): 5.12	PH: 3.24