

Ficha técnica

ALTOSUR

# Torrontés 2024

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

---

**Enólogo:** Joaquín Martín

---

**Viñedo:** 1000mt. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener un viñedo equilibrado, con uva sana.

---

**Vinificación:** Cosecha manual a mediados de Marzo. Maceración pelicular en prensa neumática 12 horas a 5°C. Ecurrido del mosto y prensado a bajas presiones. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con el uso de levaduras seleccionadas.

# ALTOSUR



**Notas de cata:** Color amarillo pálido con delicados reflejos verdosos, de intensos aromas florales combinados con frutos tropicales, hierbas como manzanilla y notas cítricas. De paladar intenso y consistente, sensaciones cítricas y minerales aumentan su frescura con un elegante y refrescante final.

---

**Datos analíticos:**

Alcohol: 12%                      Azúcar (g/l): 1.8

Acidez (g/l): 4.48              PH: 3.46

---

**Accolades and Awards**

2017 91 pts. Tim Atkin, Marzo 2018  
2017 89 pts. Patricio Tapia, Guía Descorchados 2018, Sept. 2017  
2007 Bronze International Wine Challenge 2008