

# Torrontés Cosecha Tardía

*La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides.*

*Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.*



## DESCRIPCIÓN

**Vista:** amarillo dorado con reflejos verdosos.

**Aroma:** intenso y aromático, combina frutas maduras y miel con aromas cítricos de mermelada.

**Boca:** fresco y delicadamente dulce, balanceado, y con un largo final afrutado.

**Maridaje sugerido:** paté, queso azul, brie y camembert, frutas secas, tartas frutales. Puede acompañar principales como carnes de ave en reducción agridulce.

**Potencial de guarda:** preferentemente beber dentro del año de cosecha.

**Temperatura del servicio:** 8° - 10° C

## DESCRIPCIÓN TÉCNICA

**Composición varietal:** 100% Torrontés

**Origen:** Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina

**Maceración:** pre-fermentativa no

**Fermentación alcohólica:** 15 días entre 12 y 16°C

**Fermentación maloláctica:** No

**Crianza:** No

**Cosecha:** 2019

**Alcohol:** 10,0%vol

**Azúcar residual:** 46,60 g/L

**Acidez total:** 6,15 g/L

**pH:** 3,2

[www.vinoscafayate.com.ar](http://www.vinoscafayate.com.ar)

 @cafayatear  /VinosCafayate