

# FICHA TÉCNICA

**AÑO DE COSECHA** 1992

**COMPOSICIÓN** 100% Torrontés

**ORIGEN** Valle de Cafayate, Salta

**ALTURA** 1.750 m.s.n.m

**SUELO** Franco Arenoso

**EDAD DEL VIÑEDO** (1963) 56 años actual – 29 años cuando se elaboró

**SIST. DE CONDUCCIÓN** Parral

**PERÍODO DE COSECHA** 2da quincena de Febrero

**RENDIMIENTO POR Ha.** 90 hls/ha

**ELABORACIÓN** Cosecha manual, molienda por escurridor y prensa continua, obtención de mosto, desborre estático 48 hs. a 5°C, trasiego, fermentación alcohólica 15°C 15 días, trasiego y clarificación.

## DATOS DEL VINO

**ALCOHOL** 13% v/v

**AZ RESIDUAL** 2,5 g/L

**ACIDEZ TOTAL** 5,6 g/L

**pH** 3,4

## TIEMPO DE GUARDA

### SUGERIDO

8 años

### TEMP DE CONSUMO

Entre 10° y 12 ° C.

## NOTAS DE CATA

De color amarillo dorado con reflejos ámbar.

Aromas terciarios (menta – ruda) miel, almendras, banana madura y notas complejas.

Buena estructura y concentración en boca, balanceado y textura cremosa (manteca), acidez equilibrada, con final armónico y persistente.

## TORRONTÉS 1992

