DONDE MANDA CAPITÁN

TORRONTÉS

DONDE MANDA CAPITÁN

TORRONTÉS RIOJANO / NOTAS DE CATA

A la vista presenta un color amarillo pálido con tonos dorados y reflejos verdosos.

En nariz, se distingue por sus expresivos aromas varietales, en donde se destacan las notas cítricas y el durazno blanco.
El suave aporte de flores blancas como rosas y jazmines le otorga complejidad aromática y elegancia.

En boca posee entrada amable, elegante, con gran frescura y vibrante acidez.

El final es prolongado y recuerda a todos los aromas percibidos en nariz.

COMPOSICIÓN VARIETAL	100% TORRONTÉS RIOJANO
ALCOHOL	12.60%.
ACIDEZ TOTAL	5.70G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	8°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	2 AÑOS
ORIGEN	MAIPÚ

EDAD DEL VIÑEDO	PROMEDIO 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN BINES
MADURACIÓN DE LAS UVAS	PRIMER QUINCENA DE FEBRERO
RENDIMIENTO	9.000 KG/HA
ALTITUD	780 MSNM

VINIFICACIÓN
Cosecha manual, la primera quincena de Febrero, temprano por la mañana para conservar las bajas temperaturas. Despalillado y prensado suave en prensa neumática. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a bajas temperaturas por 15 dias aproximadamente. Desborre y crianza sobre lías. Estabilización, y filtración tangencial previa al embotellado.