OTRO LOCO MÁS

BLANCO DULCE

BLANCO DULCE / NOTAS DE CATA

Su color es amarillo verdoso con sutiles reflejos plateados y verdosos que realzan su frescura y atractivo.

En nariz, presenta un perfil aromático muy expresivo, que recuerda aromas de frutas tropicales como maracuyá, durazno y piña y toques de frutas cítricas como pomelo y manzana verde, complementadas con un suave dejo de flores blancas.

En boca, ofrece una entrada dulce y envolvente, equilibrada por una acidez refrescante que realza su ligereza. Los sabores recuerdan la mezcla tropical y cítrica de sus aromas.

Es un vino joven y vibrante, ideal para momentos relajados y frescos.

COMPOSICIÓN VARIETAL	TORRONTÉS RIOJANO, CHENIN, SAUVIGNON BLANC
ALCOHOL	12,50%
ACIDEZ TOTAL	5.70G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	8°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	1 AÑO
ORIGEN	MAIPÚ
ALTITUD	780 MSNM

EDAD DEL VIÑEDO	PARRALES DE 60 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN BINES
MADURACIÓN DE LAS UVAS	SEGUNDA QUINCENA DE FEBRERO
RENDIMIENTO	9.000 KG/HA
AZÚCAR	40 G/L

VINIFICACIÓN
Cosecha manual, la primera quincena de Febrero. Despalillado y prensado suave en prensa neumática minimizando el contacto con el oxígeno. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas, a bajas temperaturas para preservar los aromas primarios de las uvas. La fermentación se finaliza cuando el tenor de azúcar residual es el buscado mediante la utilización de frio. Estabilización, y filtración tangencial previa al embotellado.