OTRO LOCO MÁS

ICE

ICE

ICE es el vino blanco de la línea **Otro Loco Más,** que nació para incorporar al portfolio de vinos jóvenes.

NOTAS DE CATA

Color verde tenue con reflejos amarillos.
Notas cítricas y un dejo floral.

Complejo en boca, suave, con final dulce por su azúcar residual.

COMPOSICIÓN VARIETAL	TORRONTÉS-CHARDONNAY-MOSCATEL ROSADO
ALCOHOL	12,70%
ACIDEZ TOTAL	5,2G/L
TEMPERATURA DE SERVIDO	12-14°C
PRESENTACIÓN	750CC
TIEMPO DE GUARDA	1 AÑO
ORIGEN	MAIPÚ-LUJÁN

EDAD DEL VIÑEDO	PROMEDIO 30 AÑOS
SUELO	FRANCO-ARENOSO
SISTEMA DE RIEGO	GOTEO
MODO DE COSECHA	MANUAL EN CAJAS DE 15KG
MADURACIÓN DE LAS UVAS	SEGUNDA QUINCENA DE FEBRERO
RENDIMIENTO	7.000 KG/HA

VINIFICACIÓN
La uva se cosecha durante el mes de febrero, lo cual favorece que el vino tenga una buena acidez natural, con frescura, intensidad aromática y resaltando las notas varietales. Se siembran las levaduras seleccionadas para la realización de la fermentación alcohólica la que se llevará a cabo a temperaturas entre 12 y 14°C, con una duración promedio de 21 días.

MADURACIÓN
Pasa 20 días reposando sobre lías para ganar bouquet.