

Ficha técnica
Alto Sur
Torrontés

ALTOSUR

Región: Tupungato, Mendoza, Argentina. Elaborado y embotellado en la propiedad.

Equipo enológico: Julia Halupczok y Matías Michelini

Viñedo: 1000mt. de altura. Suelos de origen aluvionales, de estructura suelta y muy permeables. Manejos especiales de poda, riego y canopia para obtener un viñedo equilibrado, con uva sana.

Vinificación: Cosecha manual a mediados de Marzo. Maceración pelicular en prensa neumática 12 horas a 5°C. Ecurrido del mosto y prensado a bajas presiones. Fermentación en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada con el uso de levaduras seleccionadas.



Notas de cata: Color amarillo pálido con delicados reflejos verdosos, de intensos aromas florales combinados con frutos tropicales, hierbas como manzanilla y notas cítricas. De paladar intenso y consistente, sensaciones cítricas y minerales aumentan su frescura con un elegante y refrescante final.

Temperatura de servicio sugerida: 10- 12°C.

Accolades and Awards

2017 91 pts. Tim Atkin, Marzo 2018
2017 89 pts. Patricio Tapia, Guía Descorchados 2018, Sept. 2017
2007 Bronze International Wine Challenge 2008