



OLD VINES FROM PATAGONIA TORRONTÉS 2023

Antiguos viñedos rebeldes de Pie Franco sobre suelos limosos a orillas del Río Negro, aún resisten en la Patagonia. Redescubrir este pasado es parte de nuestro futuro.

VIÑEDOS Y SUELOS

Torrontés de antiguos viñedos plantados a fines de los años 60, en pie franco sobre suelos limosos provenientes de Allen, Río Negro.

En nuestros viñedos no utilizamos ningún herbicida ni productos sistémicos, manejándolos de forma agroecológica.

VARIETALES

Torrontés 100%

COSECHA

Primera semana de marzo

RENDIMIENTO PROMEDIO 7.000 kg/ha

ALCOHOL 13,0% v/v

PH/ACIDEZ 3.1/7.6

AZÚCAR RESIDUAL 2.0

COSECHA

Vendimia manual en pequeñas cajas de 20 kg, en para mantener la integridad de cada clúster

SELECCIÓN

Previamente se realiza una minuciosa selección artesanal de vinificación

ELABORACIÓN

La fermentación se realiza en ánforas de arcilla, utilizando levaduras autóctonas a temperaturas entre 16° y 18°C

CRianza

La crianza continúa en ánforas de arcilla durante 8 meses

GUARDA 30 años

NOTAS DE CATA

Torrontés con aromas cítricos, con pinceladas de lima y notas especiadas. La boca tiene una gran tensión y frescura, llena de sabores, con un final largo.