

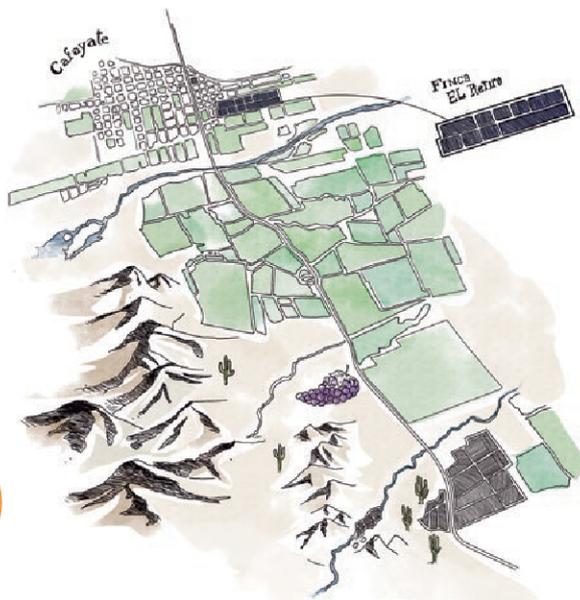
LABORUM DE PARCELA

FINCA EL RETIRO

BLOCK 10 | TORRONTÉS | 2021



PRODUCCIÓN
3.200
BOTELLAS



95% Arena
5% Limo

Blanco de color amarillo verdoso con reflejos limpios y brillantes. Aromas sueltos de carácter frutado y fresco que recuerdan a cítricos de lima y limón, con notas florales de verbena y azahar, más toques herbales de anís e hinojo. La entrada en el paladar es suave, de volumen medio y alcohol equilibrado. El medio de boca es fresco, de acidez media, y repite la cáscara de cítricos de la nariz. Es algo mineral, con una leve textura y final floral. Un blanco aromático, ligero y fresco; moderno y pungente.

VIÑEDOS: Las plantas de Torrontés de Finca El Retiro fueron implantadas en 1945 en Cafayate y conducidas en parral. Su suelo arenoso regula naturalmente el vigor de estas vides antiguas, naturalmente equilibradas por su edad, de bajo rendimiento y racimos de bayas pequeñas.

UBICACIÓN: Cafayate, Salta, Argentina, 1650 metros sobre nivel del mar.

INGENIERO AGRÓNOMO: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Torrontés 100%

DATOS DE ELABORACIÓN: Cosecha manual, prensa de racimos enteros, desborre natural y fermentación con levaduras seleccionadas en huevos de cemento. El 20% del mosto fermenta con el racimo entero (con escobajos). Descubre en el primer tercio de la fermentación, presado del racimo y continuación de la fermentación. El vino permanece con sus lías durante 8 meses en el huevo de cemento. Leve filtrado y embotellado.

POTENCIAL DE GUARDA: 5 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

MARIDAJE Y SUGERENCIA DE SERVICIO: Servir a una temperatura de entre 8°C y 10°C. Si bien puede beberse solo, acompaña muy bien comidas tradicionales salteñas como empanadas y humitas, o bien platos especiados de la cocina thai e hindú.

ALCOHOL: 12,50° | **PH:** 3.3 | **ACIDEZ:** 6,87 g/l | **AZÚCAR:** 1,8 g/l



BODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE