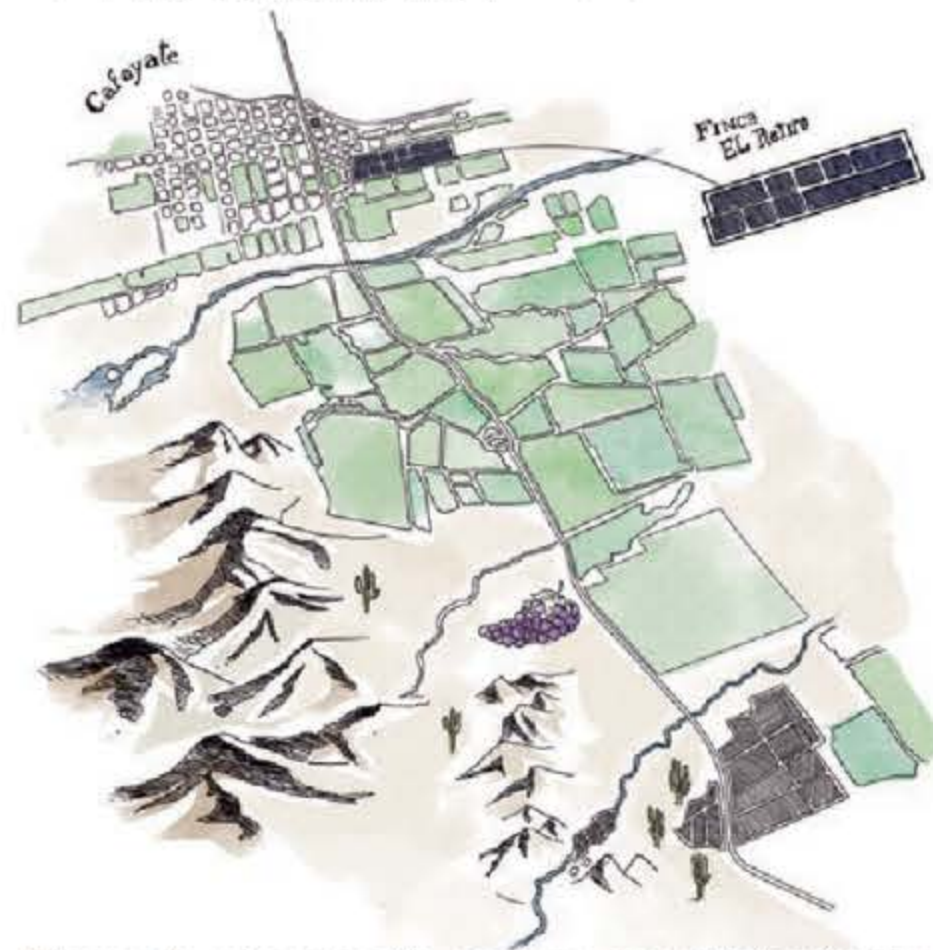


LABORUM DE PARCELA

FINCA EL RETIRO

BLOCK 10 | TORRONTÉS | 2023



90% Arena
2% Arcilla
8% Limo

PRODUCCIÓN
3200
BOTELLAS

Blanco de color amarillo verdoso con reflejos limpios y brillantes. Aromas sueltos de carácter afrutado y fresco que recuerdan a los cítricos de lima y limón, con notas florales de verbena y azahar, además de toques herbáceos de anís e hinojo. La entrada en boca es suave, con volumen medio y alcohol equilibrado. El paladar medio es fresco, de acidez media, y repite la ralladura cítrica de la nariz. Es algo mineral, con textura ligera y final floral. Un blanco aromático, ligero y fresco; moderno y punzante.

VIÑEDOS: Los viñedos de la Finca El Retiro se plantaron en 1950. Su suelo arenoso regula regularmente el vigor de estas viejas cepas, equilibrado de forma natural por su edad, bajos rendimientos y racimos pequeños.

Las uvas para este vino proceden del BLOQUE 10, muy rico en nutrientes y materia orgánica. El microclima generado en la planta es más fresco, las cepas están más sombreadas y las bayas son refrescadas por las hojas. Todo ello contribuye a preservar la acidez natural de la uva y sus aromas frescos. Los aromas terpénicos y moscatel del Torrontés son equilibrados y si a eso le sumamos esa gran frescura, obtenemos un excelente balance.

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

VITICULTOR: Daniel Guillén.

VARIEDAD: Torrontés 100%.

ELABORACIÓN: Cosecha manual, prensa de racimos enteros, desborre natural y fermentación con levaduras autóctonas en huevos de concreto. El 20% del mosto fermenta con el racimo entero (con escobajos). Descubre en el primer tercio de la fermentación, prensado 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: 7 años.

ENÓLOGO: Francisco Puga.

SUGERENCIAS DE MARIDAJE Y SERVICIO: Servir a una temperatura entre 7°C y 9°C. Combina bien con cocina de mar, cocina india, cocina tailandesa, platos vegetarianos, ceviches y cocina regional del norte argentino.

ALCOHOL: 12.80° PH: 3.25 ACIDEZ: 5.85gr/l AZÚCAR : 1.80 g/l



RODEGA
EL PORVENIR
DE CAFAYATE