

CICLOS

TORRONTES



ORIGEN:

Valles Calchaquíes, Argentina

TERRUÑO:

Suelos pobres y pedregosos de alta montaña andina, gran amplitud térmica entre el día (cálido) y la noche (fresca).

Alta exposición solar con 300 días al año.

Clima seco y ventoso con 120mm de lluvia al año y un promedio de 15° C de humedad.

VARIEDAD:

100% Torrontes

COSECHA:

Marzo

ELABORACIÓN:

Buscamos los viñedos que con el correr de los años nos entregan alta calidad de fruta.

Elegimos Torrontés con gran intensidad aromática, racimos grandes y granos medianos. Sabores con notas a uva moscatel o uva rosada y piel gruesa de color amarillo verdoso. Las plantas poseen un equilibrio natural entre cantidad de hojas y rendimiento de uvas.

La elección del día de cosecha es analizada cuidadosamente. Una vez logrado su punto óptimo de madurez, cuidando todos los detalles se recolectan los frutos en cajas de 18 kg de uva y son trasladados rápidamente a Bodega para comenzar con los procesos de elaboración.

Selección de racimos. Utilización de frío desde la llegada de la uva a la Bodega y maceración pelicular en prensa. Utilización de levaduras seleccionadas – temperaturas de fermentación entre 14 a 16°C.

Ciclos Torrontés se obtiene de un blend de tres vinificaciones diferentes: 60% Maceración pelicular en frío, más fermentación tradicional. 25% Fermentación tradicional. 15% Fermentación en barricas de roble Americano y Francés de 1° y 2° uso y conservación sobre sus lías durante 6 meses.

NOTAS DE CATA



Amarillo intenso y muy brillante con reflejos verdosos.



Delicado, notas florales que recuerdan a las rosas y las flores de naranjos. Aromas a uva torrontés.



Característico de la uva torrontés, cítricos, manzana verde y muy fresco. Balanceada acidez en boca y corazón dulce.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	2,20 grs. / lt.	6,4 grs. /lt.	3.30

