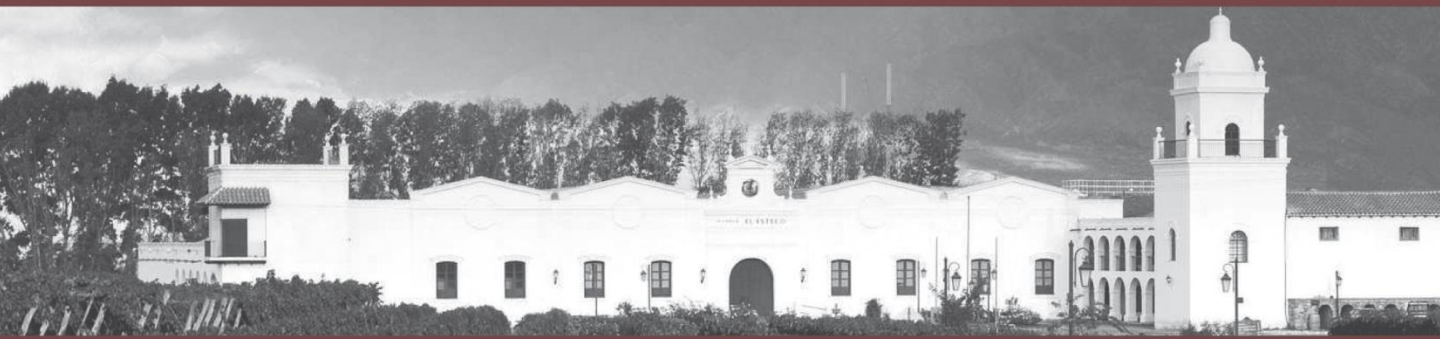


DON DAVID

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:

Segunda y tercera semana de marzo

ELABORACIÓN:

Los vinos Don David están orientados a tener una personalidad de alta fineza y gran complejidad. Esta característica es cuidada desde los viñedos buscando su punto óptimo de madurez de las uvas y cuidando todos los procesos de vinificación, desde la suave y seleccionada recolección de los frutos, su transporte y elaboración. Utilización de frío desde la llegada de la uva a bodega. Desborres previos a fermentación, utilización de levaduras seleccionadas y temperatura de fermentación entre 14° y 16°C. El torrontés de Don David se obtiene de tres vinificaciones diferentes. 30% maceración peculiar en frío, más fermentación tradicional. 60% fermentación tradicional. 10% fermentación en barricas de roble americano y conservación durante 3 meses. El delicado y sutil aporte de madera de roble americano es un detalle para acomplejar su bouquet final.

NOTAS DE CATA



Amarillo suave y muy brillante con notas verdosas y leves aceradas.



Delicadas notas florales que recuerdan a las rosas y naranjos, muy sutil vainilla y pan tostado aportado por el roble.



Presenta sabores característicos a la uva torrontés. Cítricos, manzana verde, muy fresco, balanceada acidez en boca y corazón dulce.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azucar Residual	Acidez	PH
14 % alc/vol	3,45 grs. / lt.	6,30 grs. /lt.	3.3



VALLES CALCHAQUIES



EL ESTECO