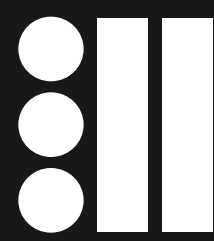




TORRONTÉS TARDÍO · COSECHA 2022



**Beber con moderación**  
Prohibida su venta a menores de 18 años



# Ficha técnica

## NOMBRE COMERCIAL

Torrontés tardío 13/20

## AÑO DE COSECHA

2022

## GRAD. ALCOHÓLICA

10,06%

## AZÚCARES TOTALES

36 grs/lts

## ACIDEZ TOTAL

6,56grs/lts

## COMPOSICIÓN VARIETAL

Torrontés 100%

## EDAD DEL VIÑEDO

20 años.

## ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

## VENDIMIA

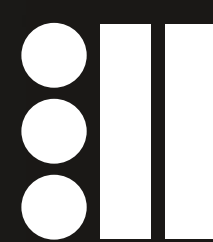
Se dejan los racimos 10 días más en el viñedo luego de la madurez natural para que se realice una deshidratación natural. Cosecha manual y transporte en gamelas de 20kg. Mesa de selección al llegar a la bodega.

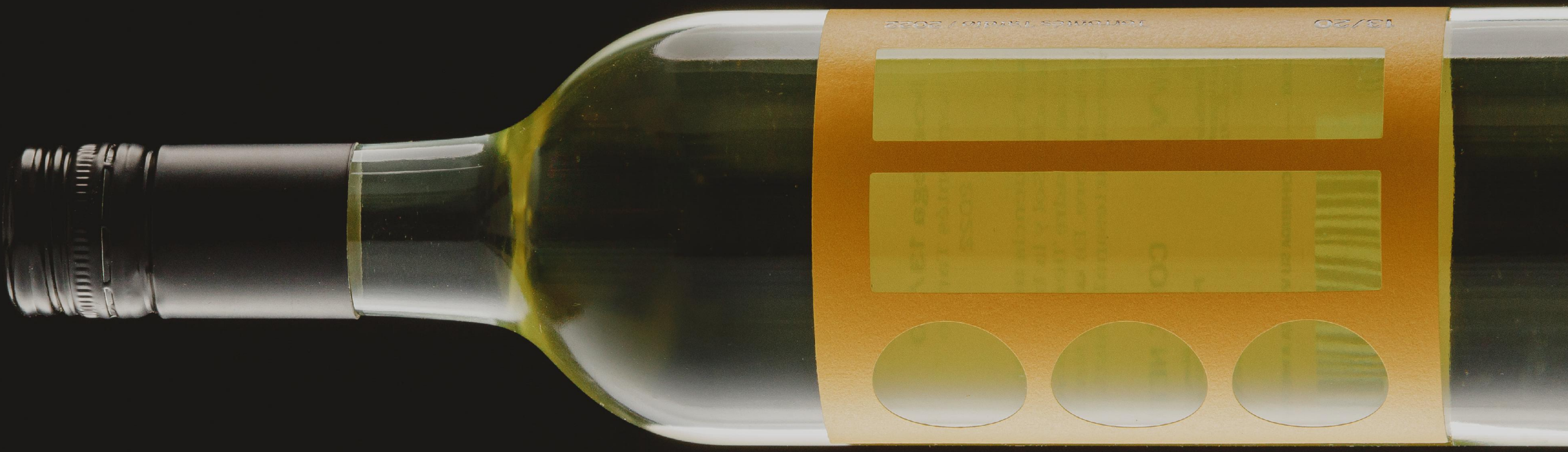
## VINIFICACIÓN:

Prensado directo y fermentación alcohólica a baja temperatura. Al llegar al nivel de azúcar deseado se realiza una parada de fermentación con golpe de frío.

## FERMENTACIÓN

Tradicional a baja temperatura en tanques de acero inoxidable





## Nota de Cata

*De color amarillo tenue.*

*En nariz presenta notas que evocan frutas tropicales y flores.*

*En boca, posee una атаque dulce, con una acidez presente completamente balanceada con el alcohol, generando una persistencia agradable y continua.*

 381 412 8701

 [bodega1320.com.ar](http://bodega1320.com.ar)

