

TÜE
vinos de la tierra

TORRONTES 2021 *dulce natural*

Origen: Ugarteche. Luján de Cuyo.
Variedad: 100 % Torrontés.
Alcohol: 11,6 % V/V.
Azúcar Residual: 46 gr/litro
Provincia: Mendoza.
Antigüedad del viñedo 15 años.
Suelo: Franco arenoso.
Sistema de conducción: Espaldero
Sistema de Riego: Por goteo
Modo cosecha: Manual a granel.

VINIFICACIÓN:
La uva es despalillada, la cual se pasa por un enfriador de vendimia y luego se realiza el prensado neumático. Todo el jugo es mandado a un tanque de acero inoxidable y se le da frío a temperaturas entre 8° y 10°C por el término de 24 hs aproximadamente a fin de lograr el precipitado de las borras. Pasado ese tiempo se saca el jugo lo más claro posible, sin borras y se manda a otro tanque donde se realiza la inoculación de levaduras seleccionadas comenzando la fermentación a temperaturas entre 12° y 14°C. Cuando el azúcar residual está cercano a los 55gr/litro se enfría a temperaturas cercanas a los ceros grados a fin de paralizar totalmente la fermentación. Se deja en reposo, con frío por espacio de una semana y se filtra, quedando prácticamente listo para su embotellado.

NOTAS DE CATA:
A la vista se presenta con un color amarillo con destellos verdosos. En nariz es muy perfumado, prevaleciendo los aromas a pomelo, notas de ruda y flores blancas entre las que encontramos la lavanda y el jazmín. En boca, el perfecto equilibrio entre acidez y azúcar lo hacen un vino amigable y muy fácil de beber.

TIEMPO DE GUARDA:
De 3 a 5 años.
Temperatura de servicio para este vino es de 8° a 10° C.
Conservar en un lugar fresco y oscuro. Es el acompañante perfecto para momentos románticos. Ideal para disfrutar maridando con chocolates.

Alejandro Rojas Tinelli