

GATA FLORA TORRONTÉS RESERVA

**Composición Varietal:**

Torrontés 100%

Edad del Viñedo:

15 a 40 años con un rendimiento 12.000 Kg/ht, parral con riego a manto.

Suelo:

Franco arenoso, asentado sobre canto rodado. Origen aluvional.

Altura:

1720 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate.

Vendimia:

Primera quincena de febrero, cosechado manualmente en camiones de 4000 kg para evitar el rompimiento de las bayas, se cosecha con potenciales de alcohol bajo para mayor expresión de la fruta y fresca.

Elaboración:

Fermentado en tanque de acero inoxidable a temperaturas que varían desde los 13 a 15°C, se hace una fermentación que dura aproximadamente 35 días, no se hace fermentación maloláctica, pasa por crianza de barrica de roble francés por 12 meses el 30% del total del vino.

Crianza en Barricas:

Si, 100% roble francés.

Datos Analíticos:

Graduación Alcohólica: 11.5 %v/v

Azúcares Totales: 1.8 gr/ltr

pH: 3.3

Notas de Cata:

Color amarillo verdoso, brillante y vivaz.

En Nariz encontramos aroma a frutos tropicales como el ananá, aromas cítricos, también algunos aromas florales miel y vainilla.

En boca es de entrada fresca, con una acidez equilibrada, buen volumen de boca y largo final.