



Ficha técnica - **Torrontés** - Línea Nuvola Dolce

Variedades	100% Torrontés
Ubicación de los viñedos	Agrelo, Luján de Cuyo
Año de plantación de viñedos	2009
Conducción del viñedo	Espaldero
Suelo	Arcilla con canto rodado.
Altitud sobre el nivel del mar	1.000 m
Producción por hectárea	8 ton/ha
Cosecha	Manual
Vinificación	Cosecha de racimos y posterior desecado en sala de “appassimento” hasta lograr la justa concentración de azúcar.
	Despalillado de racimos y prensado.
	Fermentación en barrica durante aproximadamente 20 días.
	Crianza en barricas de roble francés durante 12 meses realizando batonages periódicos.
	Corte y fraccionamiento.
Corcho	Natural flor 45 x 24 mm
Producción	500 botellas / año.
Azúcar	80 gramos / litro.
Potencial de guarda	10 años.
Temperatura de servicio	Entre 11°C y 12°C.
Notas de cata	Vino blanco dulce elaborado con uvas Torrontés desecadas naturalmente a la sombra. De color dorado intenso, presenta en nariz aromas a frutas blancas en compota y notas profundas a piel de naranja confitada. En boca se caracteriza por su textura suave y su final elegante.
Enólogo	Juan Ubaldini