



CARATTERISTICHE DEL TERROIR

Varietà: 100% torrontés.
Origine: Makia Estate.
Zona di produzione: La Rioja, Argentina.
Altitudine: 1400 metri s.l.m.
Esposizione: est-ovest .
Densità impianti: 8000 piante/ha.
Sistema allevamento: cordone speronato.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Resa per ettaro: 100 q/ha.
Epoca vendemmia: marzo.
Conduzione vendemmia: manuale.
Contenitori fermentazione: acciaio.
Durata fermentazione: 10 giorni a temperatura controllata.
Macerazione sulle bucce: 10 ore circa.
Fermentazione malolattica: si.
Contenitori affinamento: tank d'acciaio
Durata affinamento: 10 mesi.
Data Imbottigliamento: dicembre 2008.
Affinamento in bottiglia: 5 mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino non molto carico.
Profumi: al naso è molto intenso e ricco di sentori floreali, di agrumi e di pesca.
Gusto in bocca: in bocca risulta equilibrato, morbido, con una buona struttura ed un finale persistente.