



VARIETALES
Don VALENTIN
Lacrado

TORRONTÉS 2023



ENÓLOGO: Silvio Alberto



COMPOSICIÓN: 100% Torrontés



PRODUCCIÓN POR HECTÁREA: 14.000 Kg/Ha



COSECHA: Manual



ANÁLISIS:

Alcohol: 13,4% | Azúcar Residual: 1,30 g/l | Acidez: 6,40 g/l | pH: 3,35

ARGENTINA

SALTA



VIÑEDOS:

Las uvas provienen de Cafayate de diversos viñedos cultivados a una altura que oscila entre los 1600 y los 1750 m.s.n.m., en su mayoría con el antiguo sistema de parral. Un gran valle con grandes características para la producción de vinos de calidad, especialmente la amplitud térmica determinada por la altura, en donde y en especial las uvas blancas logran desarrollar el gran potencial aromático que caracteriza a los torrontés de dicho terroir. Sus suelos son de origen aluvional en donde predomina la textura arenosa.



NOTAS DE CATA: Vino de brillante color amarillo-verdoso. Al girar la copa, los aromas típicos del Torrontés afloran con muy buena intensidad, develando sus aromas frutales con notas de durazno, recuerdos florales como jazmín, rosas y delicadas notas cítricas. En boca es un vino franco y fresco de volumen y estructura media, para disfrutar en variadas ocasiones, ideal para platos picantes o muy especiados.

B O D E G A S
BIANCHI
DESDE 1928

BODEGASBIANCHI.COM