

TU PROPIA VERSIÓN DE UN CLÁSICO



DON VALENTÍN LACRADO ROBLE TORRONTÉS

ANALYTICAL DATA DATOS ANALÍTICOS:

AÑADA / VINTAGE: 2016
VARIETAL / VARIETY : TORRONTÉS RIOJANO

ALCOHOL : 10,80 %
AZÚCAR RESIDUAL / RESIDUAL SUGAR : 5,32 g/l
ACIDEZ / ACIDITY: 6,20 g/l
PH : 3.10

COSECHA / HARVEST: Manual

TIEMPO EN BOTELLA / TIME IN BOTTLE: 3 meses / e months

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA
PRODUCTION PER HECTARE : 14.000 Botellas.

PRODUCCIÓN TOTAL
TOTAL PRODUCTION: 75.000 Cajas x 6 botellas.

VINEYARDS: VIÑEDOS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. Y principales zonas vitícolas de Mendoza. / Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Land of calcareous arenaceous composition of alluvial origin. And main wine-growing areas of Mendoza.

FERMENTATION PROCESS: PROCESO DE FERMENTACIÓN:

Clásica con bombeos periódicos. Una semana de maceración. Fermentación y temperatura controlada que no excede los 28° C. / Classic with periodic pumps. A week of maceration. Fermentation and controlled temperature not exceeding 28° C.

TASTING NOTES: NOTAS DE CATA:

Color amarillo brillante de baja intensidad y tonos acerados, complejos aromas de flores blancas, durazno y pomelo de intensidad media. Boca agradable fresca cítrica, que le otorgan un delicado paso por boca, dejando recuerdo en el paladar de las sensaciones percibidas en nariz. / Bright yellow color of low intensity and steely tones, complex aromas of white flowers, peach and medium intensity grape-fruit. Mouth pleasant citrus freshness, which give a delicate passage through the mouth, leaving a memory in the palate of sensations perceived in the nose.



SO
D E G A
VALENTIN BIANCHI
SAN RAFAEL - MENDOZA

Don VALENTIN
Lacrado