



FINCA LOS PRIMOS

TORRONTES

DATOS ANALÍTICOS: ANALYTICAL DATA:

Añada / <i>Vintage</i> :	2016
Varietal / <i>Variety</i> :	Torrontes Riojano
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	10,80 % V/V
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	5,32 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	6,20 g/l
PH / <i>PH</i> :	3,10

Tiempo en botella / *Time in bottle*: 3 meses / 3 months

Tiempo en barrica/ 25 % del vino está en contacto con
duelas de Roble Francés tostado médium
durante 3 meses.

Time in barrel:

Producción por hectárea/
Production per Hectare: 14.000 kg/ha.
14.000 kg/ha.

Producción total/
Total Production: 27.000 cajas x 9 litros
27.000 cases x 9 liters

VIÑEDOS / VINEYARDS:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar. Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional. / *Vineyards located in San Rafael, Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

PROCESO DE FERMENTACIÓN: FERMENTATION PROCESS:

Molienda, prensado, desborre por trasiego, fermentación durante 15 días a temperaturas entre 14 y 16 °C. / *Grinding, pressing, dewatering by racking, fermentation for 15 days at temperatures between 14 and 16 °C*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Color amarillo brillante de baja intensidad y tonos acerados, complejos aromas de flores blancas, durazno y pomelo de intensidad media. En boca agradable frescura 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 grapefruit. In mouth pleasant citrus freshness, which give a delicate passage through the mouth, leaving a memory in the palate of sensations perceived in the nose.*