



FINCA LOS PRIMOS

WHITE

DATOS ANALÍTICOS: ANALYTICAL DATA:

Añada / <i>Vintage</i> :	2016
Varietal / <i>Variety</i> :	Torrontés y Sauvignon
Alcohol / <i>Alcohol</i> :	8,40 % V/V
Azúcar Residual / <i>Residual Sugar</i> :	53,00 g/l
Acidez / <i>Acidity</i> :	6,60 g/l
PH / <i>PH</i> :	2,90

Tiempo en botella / *Time in bottle*: 1 mes / 1 month

Tiempo en barrica /
Time in barrel: No. Sin Contacto con Roble.
No.

Producción por hectárea /
Production per Hectare: 20.000 kg/ha.
20.000 kg/ha.

Producción total /
Total Production: 360.000 cajas x 9 litros
360.000 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 aluvial. / *Vineyards located in San Rafael,
Mendoza at 750 meters above sea level. Sandy calcareous soils of alluvial origin.*

PROCESO DE FERMENTACIÓN: FERMENTATION PROCESS:

Molienda, enfriado de la vendimia, maceración en frío, escurrido estático y prensado neumático, separación de las borras por decantación en frío, fermentación del mosto con siembra de levaduras seleccionadas. Centrifugado interrumpiendo la fermentación, y dejando alrededor de 55 gramos por litro de azúcar natural de la uva, y un chispeante natural gas carbónico remanente de la fermentación, cortes, estabilización y embotellado bajo atmosfera presurizada de gas carbónico.

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES:

Vino de color amarillo pálido de muy baja intensidad. Aromas florales intensos con notas de hierbas y cítricos. Refrescante, equilibrada acidez, suave, dulce, chispeante y muy divertido.
/ *Pale yellow color of a very low intensity. Intense flowery aromas with hints of herbs and citrus. Refreshing, its balanced acidity makes it a sweet, scintillating and very funny wine.*