



B O D E G A S O T T A N O

Sottano · TORRONTÉS



Variedad

100% Torrontés

Región de origen

Chilecito, La Rioja

Sistema de conducción

Posición vertical, espaldero alto

Rendimiento

8 Tn / Ha

Vinificación

La fermentación se realiza en tanques de acero inoxidable de 10.000 y 5.000 litros con levaduras seleccionadas con una maceración de 3 días en frío y 25 días de fermentación a 16°C con un movimiento semanal de borras finas por 3 meses

Notas de cata

Su color es amarillo pálido típico del torrontés, la nariz presenta una gran concentración de aromas frutales y cítricos que se conjugan para formar una gran diversidad de aromas que van del pomelo a los azhars. En boca se percibe una buena acidez otorgándole una frescura típica de esta variedad con un volumen muy interesante. De persistente y largo final

Alcohol

13,3° C · Acidez Total 2,5 g/l · Azúcar residual 2,41 g/l · pH 3,5

Temperatura de servicio

10° - 12° C