



CARACTERÍSTICAS DEL TERROIR

Composición varietal: 100% torrontés.

Origen: Makia Estate.

Ubicación: La Rioja, Argentina.

Altitud: 1400 metros sobre el nivel del mar.

Orientación: este-oeste.

Densidad: 8000 plantas/ha.

Sistema de conducción: cordón pitoneado.

VINIFICACIÓN Y CONSERVACIÓN

Producción por hectárea: 100 ql/ha.

Periodo de cosecha: marzo.

Tipo de cosecha: selección manual.

Contenedores de fermentación: tanques de acero.

Temperatura de fermentación: 18-20°C.

Duración de la fermentación: 10 días a temperatura controlada.

Maceración peculiar: 14 horas.

Fermentación maloláctica: sí.

Guarda en botella: 5 meses.

Periodo de conservación total: 10 meses.

Fecha de embotellamiento: diciembre 2008.

NOTAS DE CATA

Color: amarillo verdoso no muy profundo.

Nariz: muy intenso y rico en notas de flores, cítricos y durazno.

En boca: resulta equilibrado, delicado, con buena estructura y final persistente.