

VINO 40/40 OTRO ANDAR TORRONTES



Vinification

Le vin orange de la maison. Des arômes fins qui rentrent en contact avec la peau, donnant une complexité jusque-là inconnue à cette variété. 100% grappes entières. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation malo-lactique en barriques de chêne français.

Élevage

Élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois.

Vignes

Emplacement	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Domaine « la Sofia » au km 40 de la route 40.
Année de plantation	1963
Altitude	890 au-dessus du niveau de la mer.
Cépage	Torrontes
Sols	Argile et sable.

Information technique

Production	500 bouteilles
Rendement	5000 kg par hectare
Alcool	13%