



## VINO 40/40 OTRO ANDAR TORRONTES



### Vinificación

El vino naranja de la casa: aromas delicados gracias a la maceración sobre pieles logran una complejidad desconocida para esta variedad. 100% racimo entero. Fermentación con levadura indígena. Fermentación malo-láctica en barricas de roble francés.

### Añejamiento

12 meses en barricas de roble francés.

### Viñedos

<b>Ubicación</b>	Ugarteche, Lujan de Cuyo. Finca «la Sofia» en el km 40 de la ruta 40.
<b>Año de plantación</b>	1963
<b>Altura</b>	890 metros sobre el nivel del mar.
<b>Variedad</b>	Torrontes
<b>Suelos</b>	Arcilla y arena.

### Información técnica

<b>Producción</b>	500 botellas
<b>Rindes</b>	5000 kg por hectárea
<b>Alcohol</b>	13%