



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

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

Información técnica

Producción	500 botellas
Rindes	5000 kg por hectárea
Alcohol	13%