



TORRONTÉS . COSECHA 2024



Beber con moderación
Prohibida su venta a menores de 18 años



Ficha técnica

NOMBRE COMERCIAL

Torrontés 13/20

AÑO DE COSECHA

2024

GRAD. ALCOHÓLICA

12,8%

AZÚCARES TOTALES

1.80 grs/lts

ACIDEZ TOTAL

6 grs/lts

COMPOSICIÓN VARIETAL

Torrontés (100%)

ALTURA

1650 mts. sobre el nivel del mar

VENDIMIA

Cosecha manual en la segunda quincena de marzo, transporte en gamelas de 20 kg, selección de racimos en mesa y prensado directo para preservar la delicadeza varietal.

VINIFICACIÓN:

Fermentación alcohólica a baja temperatura en tanques de acero inoxidable, garantizando la máxima expresión aromática y la frescura característica de la variedad.





ESENCIA CALCHAQUÍ

Nota de Cata

Este Torrontés está elaborado a 1.650 m.s.n.m. en el Valle Calchaquí. Compuesto por 100 % Torrontés de la cosecha 2024, sin paso por madera y fermentado a baja temperatura en acero inoxidable, logra un equilibrio excepcional entre pureza aromática y frescura vibrante.

Presenta un color amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y limpio. En nariz despunta un bouquet de flores blancas –jazmín, azahar y tilo– que se funde con notas cítricas de pomelo y limón, mientras un delicado trasfondo herbal aporta complejidad y nervio.

En boca es seco y vivaz, con una acidez perfectamente integrada que dinamiza el paso y realza la fruta de hueso. Su textura es sedosa y de cuerpo medio, con un fresco amargor cítrico que desemboca en un final prolongado, de reminiscencias florales y un leve eco mineral.

Esta botella refleja nuestra filosofía: respetar la variedad, transmitir el terruño y trabajar con precisión para ofrecer una experiencia inolvidable en cada copa.



📞 381 477 4548

💻 bodega1320.com.ar