



MENDEL

LUNTA TORRONTÉS

FICHA TÉCNICA - 2014

TORRONTÉS RIOJANO 100 %
Cafayate, Salta.

VIÑEDOS

- Propiedades: Salta.
- Terruño: Altitud: 1,600 msnm.
- Edad del viñedo: 50 años.
- Rendimiento: 12,000 kg / ha.

COSECHA

- Fecha de cosecha: Segunda quince de Marzo 2014.
- Cosecha manual en cajas de 18 kg, con selección de racimos en el viñedo.
- Características climáticas: La primavera fue algo cálida, y el verano cálido y seco, continuando durante Enero y parte de Febrero que al igual que Marzo fueron algo lluviosos. Las temperaturas bajaron significativamente desde mediados de Febrero y permanecieron por debajo de la media hasta el final de la temporada, dando lugar a vinos muy aromáticos, buena estructura, madurez, frescura y acidez.

ENOLOGÍA

- Prensa neumática evitando cualquier contacto con el oxígeno.
- Maceración en tanques de acero inoxidable y fermentación durante 20 días con levaduras indígenas a temperaturas entre 15 °C y 20 °C.
- Sin fermentación maloláctica.
- Clarificación y filtrado suave antes del embotellado.

NOTAS DE CATA

-Color: Amarillo claro con reflejos verdosos.

-Nariz: Fresco e intenso. Predominan los aromas orales como jazmín y ores blancas y frutos tropicales como piña, maracuyá y mango. Tienen una combinación de aromas a cáscara de pomelo rosado y miel, a su vez es fresco y cítrico. De gran caudal aromático.

-Boca: Tiene una entrada muy amable y dulce, con una acidez presente que da sensación de frescura. En boca tiene abundantes sabores florales y cítricos, coinciden con las notas aromáticas de la nariz.

Temperatura de Servicio: entre 10 °C y 14 °C.

Alcohol: 14% v/v.

Vol: 750 ml.

Período de madurez: se recomienda consumir entre: 2014 - 2018.

Roberto de la Lunta



TERRADA 1863 MAYOR DRUMMOND
LUJÁN DE CUYO - MENDOZA - MENDOZA
TEL. +54 261 524 1621 / 1622