



RAZA ARGENTINA

FICHA TÉCNICA

Nombre:
RAZA ARGENTINA TORRONTÉS

Variedad:
Torrontés 100%

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
120-140 quintales/hectárea

Método de Elaboración:

Cosecha manual. Despalillado (sin estrujar los granos para favorecer la obtención de aromas frutales). Maceración prefermentativa en frío por 8 horas a 6 - 8 °C. Prensado neumático. Clarificación del mosto por frío. Fermentación (con levadura seleccionada ecotípica LRV 945, seleccionada por el Dpto. Gestión de Calidad, I&D de La Riojana Coop.), a una temperatura entre 15 -18 °C). Crianza sobre borras finas durante 2 meses. Estabilización. Envasado aséptico en frío.

Características organolépticas del vino:

De color amarillo brillante con reflejos verdosos. Su aroma recuerda a azares, frutos cítricos: lima limón y pomelo, frutos blancos: manzana y ananá, sobre un fondo especiado. En boca exalta los sentidos por su frescura y su equilibrada acidez.

Se sugiere servir con:

Servir a 6° - 8°C. Ideal para copetines, salmón ahumado, mariscos, pescados suaves, carnes blancas, comida tailandesa, platos de vegetales, quesos suaves y postres.