



LABORUM TORRONTÉS



- ❖ **Composición varietal**
100% Torrontés
- ❖ **Origen uvas**
Viñedos propios ubicados a 1.750 metros sobre el nivel del mar en el Valle de Cafayate, Provincia de Salta.
- ❖ **Estructura del viñedo**
Parral, sistema de conducción en H o doble cordón.
- ❖ **Edad del viñedo**
40 años.
- ❖ **Rendimiento por hectárea**
10 TN/ has.
- ❖ **Cosecha**
Manual, en cajas de 20 kg.
- ❖ **Elaboración**
Uso de levaduras seleccionadas, y elaboración en temperatura entre 15 a 16 grados.
- ❖ **Roble**
No



NOTAS DE CATA

Vista: Vino de color elegante con tonalidades amarillo verdosas, de buen brillo.

Nariz: presenta un buen carácter frutado fresco, perfumado, intenso bien típico, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas.

Boca: Sabor fresco, joven, frutal y agradable. Coincide con su fragancia en nariz y es de buena estructura y equilibrado.

Temperatura de servicio: entre 6 y 8 grados.