



**BODEGA
DAL BORGO**

ALMANDINO TORRONTÉS 2021

Varietal: 100% Torrontés
Región: Valles Calchaquies, Salta
País: Argentina
Enólogo: Daniel Heffner
3.350 botellas

NOTAS DE CATA

Color amarillo brillante con matices plateados. En nariz se destaca su carácter frutado y floral, con notas a cáscara de naranja, durazno blanco, rosas blancas y manzanilla. En boca se percibe su frescura y excelente acidez; frutado, equilibrado y de larga persistencia.

VIÑEDO

Viñedo ubicado a 1.700 metros de altura, en la localidad salteña de Animaná, en el piedemonte de las Sierras de Quilmes. El clima es desértico con gran amplitud térmica, escasas precipitaciones y suelo franco arenoso con abundante roca. El sistema de conducción utilizado es parral y el sistema de riego es por goteo.

VENDIMIA

La cosecha fue manual y se realizó en cajas de 20 kg, durante la primera semana de febrero, en las primeras horas de la mañana, para ingresar la uva fresca a la bodega.

VINIFICACIÓN

Se realizó un prensado sutil en prensa neumática sacando el jugo flor y se llevó a tanques de acero inoxidable para una clarificación previa a la fermentación. La fermentación alcohólica se llevó a cabo durante 25 días a una temperatura de 14°C y se realizaron movimientos de borras finas cada quince días para ganar volumen de boca. No se realizó fermentación maloláctica.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % v/v.
Azúcar residual: 1.8 g/l.
Acidez total: 6.2 g/l.
PH: 3.3

