



**BODEGA
DAL BORG**

ALMANDINO TORRONTÉS DULCE 2021

Varietal: 100% Torrontés
Región: Valles Calchaquies, Salta
País: Argentina
Enólogo: Daniel Heffner
1.600 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 una pequeña maceración en prensa por 8 horas, se extrajo el jugo gota y se pasó a tanques de acero inoxidable para el desfangado, La fermentación alcohólica se realizó a 13 grados centígrados durante un periodo de 23 días, cortando la misma por la aplicación de frío que inhibió la actividad de la levadura, dejándolo con rastros de azúcar. No se realizó fermentación maloláctica.

ANÁLISIS

Alcohol: 13 % v/v.
Azúcar residual: 33 g/L.
Acidez total: 6.5 g/L.
PH: 3,3

