

ALMANDINO TORRONTÉS DULCE 2022



VARIETAL: 100% TORRONTÉS

REGIÓN: ANIMANÁ, VALLES CALCHAQUIÉS, SALTA, ARGENTINA.

ENÓLOGO: DANIEL HEFFNER

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 segunda 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 23 días a una temperatura de 13°C, cortando la misma por la aplicación de frío que inhibió la actividad de la levadura, dejando rastros de azúcar residual. No se realizó fermentación maloláctica.

ANÁLISIS

Alcohol: 13,5 % v/v.

Azúcar residual: 33 g/l.

Acidez total: 6,5 g/l.

PH: 3,4