

Vástago de GEA

Gea Torrontés

Composición del varietal: 100% Torrontés



BODEGAS
STAPHYLE
MENDOZA - ARGENTINA

VIÑEDO	Ubicación	<i>Cafayate 1.650 m.s.n.m</i>
	Conducción	<i>En "H" o doble cordón</i>
	Producción	<i>10 toneladas por hectárea</i>
	Riego	<i>por goteo</i>
	Edad del viñedo	<i>65 años</i>
	Grado alcohólico	<i>13% v/v</i>

COSECHA

Primer cosecha: 1er semana de febrero. Ambos cuarteles tienen diferentes selecciones masales, es decir distintos perfiles de Torrontés. Segunda cosecha: Fines de Febrero. Tercer cosecha: Mediados de Marzo. Manual, en cajas de 20 kg

FERMENTACIÓN

Selección de Racimos y Prensado de racimos enteros, uso de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica de 30 días a temperatura entre los 11°C y 13°C. Trabajo de Lias por 3 meses, Desborre y Blend Final en septiembre. No se realiza fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA

De color amarillo con tonalidades verdosas, de buen brillo y vivaz. Nariz de carácter frutado, fresco y perfumado. Intenso, elegante, con un interesante segundo plano floral que recuerda a rosas acompañado de notas cítricas.

En boca es fresco, joven, frutal, agradable.

Buena estructura, equilibrado y de muy buena acidez.

Acidez 6,10 g/l

pH 3,25

Azúcar 1,80 g/l

Producción 10.000 botellas

Temperatura de servicio: 10° - 12° C