



NINA TORRONTÉS

Varietal: torrontés 100%

Terroir: Valle de Aminga, Departamento Castro Barros, La Rioja

Cosecha: manual

Tiempo de cosecha: 2º quincena de marzo

Elaboración: tradicional con fermentación de 20 a 30 días entre 15 y 17°C sin maceración.

Crianza: NO

Alcohol: 13,4 % v/v

Azúcares: < 3,00 g/l

Ph: 3,5

Extracto: 26,00

Acidez total: 6,00 g/l en ácido tartárico

Acidez volátil: 0,35 g/l en ácido tartárico

So2 libre: 35 mg/l

So2 total: 120 mg/l

Potasio: 1.000 mg/l

Capacidad de guarda ideal: 3 años



Notas del enólogo: vino blanco seco, elaborado a partir de nuestras más antiguas y mejores parcelas. Uva típica del norte argentino, donde mejor se desarrolla y expresa todo su potencial. De color amarillo pajizo con reflejos verdes. Aromas florales. Se perciben frutas frescas, durazno y lima. De buena complejidad, elegante y equilibrado, muy agradable.

www.bodegassanhuberto.com.ar

Salla 2019. Añiluo eil 20/12/2021.