



FICHA TÉCNICA

VARIETAL 100% Torrontés

VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego por goteo.



OAK



ALTITUD
950 msnm



MÉTODO DE COSECHA

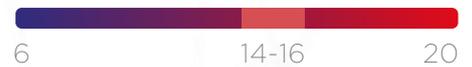
Manual en canastos de 25 kgs.

Contacto con chips de acacia francés durante 3 meses.

VINIFICACIÓN

Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 14-16°C como máximo. Conservación sobre lías y chips de acacia francés durante 3 meses para mejorar la estructura del vino.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS



Pescado - Trucha al roquefort



NOTAS DE CATA

Vibrante, aromático y refrescante, cuenta con aromas a cítricos, maracuyá, lichi y flores blancas. Su acidez brillante, sutil cremosidad y final largo suman profundidad y equilibrio a su paladar.

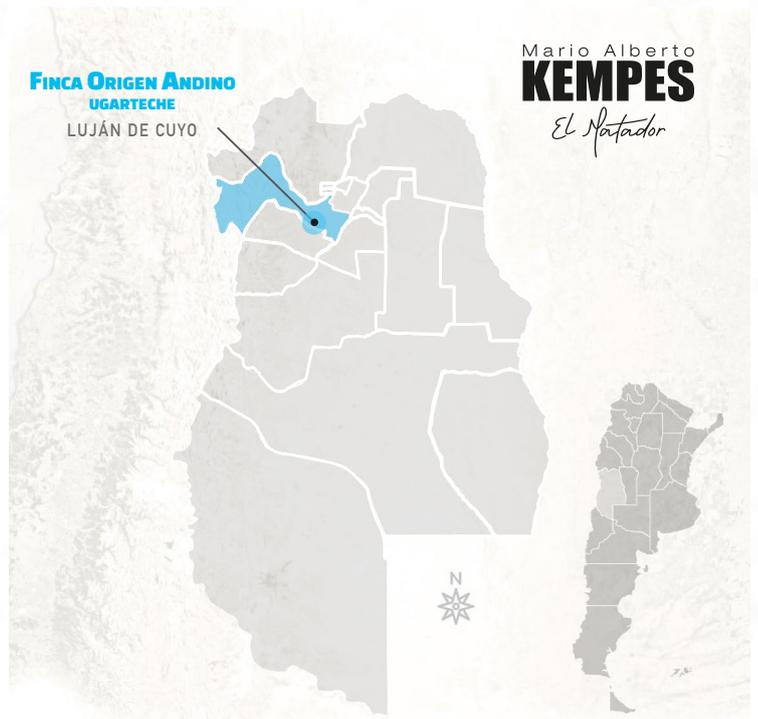
WINEMAKER José Di Marco



Finca Origen Andino. Finca 1, dedicada a la producción de este varietal. Superficie de 12 ha. con riego por goteo y cuidada con tela antigranizo. La altitud y el clima de esta zona, sumada a la irradiación solar, permiten contar con este excelente varietal.

[Ver fotos de fincas aquí](#)

Escanear para ver el video del vino de Mario Alberto Kempes



“El vino siempre formó parte de las reuniones familiares, con amigos y en todos los momentos más importantes de mi vida. Fue y será siempre una costumbre sana y saludable”.

El Nostador