

LIMITED EDITION



*Susana Balbo.*

SIGNATURE

## BLANCO DE GUALTALLARY



COSECHA	2021
VARIETALES	100% Torrontés
REGIÓN	Gualtallary, Valle de Uco
ELEVACIÓN	1.300 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 12 % ACIDEZ 6,65 g/l
VINIFICACIÓN	Al llegar a la bodega, la uva se refrigera en una cámara frigorífica a una temperatura de 6°C. Selección de racimos, despalillado, maceración en la prensa con hielo seco por 2 horas. Prensado a baja presión, desbarrado. Fermentación con levaduras indígenas en barricas de roble francés.
CRIANZA	10 meses en barricas de roble francés (50% primer uso y 50% de segundo y tercer uso).
NOTAS DE CATA	Un Torrontés complejo y equilibrado que se distingue por el carácter único que le confieren los suelos de Gualtallary. La dificultad de la planta para crecer en los suelos calcáreos y pobres de este terroir tiene como consecuencia la obtención de uvas de excelente calidad, lo que se refleja en un vino con marcados aromas a durazno blanco, melón y cáscaras de naranja. En boca, por su parte, se destacan las notas herbales realizadas por su paso por roble francés.
MARIDAJE	Pescados, frutos de mar y/o platos picantes y aromáticos como los de la cocina asiática.

*Susana Balbo.*