



MAGNA MONTIS

Vino de Montaña



TORRONTES - SKIN CONTACT 2023



Elaboramos este Torrontés con la intención de mostrar una faceta diferente del varietal gracias a dos factores, la técnica del contacto con sus pieles, y la mezcla de genéticas en la cual se incluye el Torrontés mendocino, con aromas más cítricos que florales. Prensamos suave para obtener fineza y muy pocos de los taninos típicos de un vino Naranja, y embotellamos sin filtrar porque creemos que ganará más complejidad con el tiempo.

COMPOSICION	100% Torrontés
APELACIÓN	La Arboleda Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
COSECHA	27 Febrero 2023
ALTURA	1.000 msnm
CONDUCCION	Parral
RIEGO	Por goteo

VINIFICACIÓN: Cosecha manual en canastos de 20kg. Fermentación espontánea. Maceración en contacto con sus pieles por 150 días. Embotellado sin filtrar.

GUARDA: 5 meses, 40% en ánfora de arcilla, 40% en huevo de concreto, 20% barrica nueva con sus lías.

SUELO: Arenoso con presencia de limo.

VIÑAS: Viñas en Parral de 45 años de edad.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Alcohol: 13.2%
Acidez: 4.85
PH: 3.71
Azúcar residual: 2.65

NOTAS DE CATA:

Aromas cítricos como piel de pomelo junto con flores blancas. En boca presenta una acidez moderada típica del varietal, con un medio de boca algo untuoso y complejo en texturas dado por su crianza en diferentes recipientes, en boca aparecen nuevamente las pieles cítricas. La complejidad aromática es resultado del contacto prolongado con las pieles, y el paso por barrica nueva contrarresta levemente el final amargo típico del varietal.
