

VINO ESPECIAL LICOROSO

ORÍGENES, CENTENARIA PASIÓN POR
LA EDUCACIÓN Y LA ENOLOGÍA



Notas de cata

A la vista presenta un color naranja intenso, con destellos cobre, brindados por su paso en madera y procesos de oxidación controlada que sufre. En nariz y boca presenta una alta complejidad dado por sus años en barricas de 4° y 5° uso, donde aparecen notas a nuez, piel de naranja, miel, café con un final largo y dulce que proviene de sus 80 gramos de azúcar residual propios de la uva.

Ficha técnica

Composición varietal: Torrontés Riojano-Moscatel de Alejandría-Malvasía.

Alcohol: 16,70-17%v/v

Acidez total: 6g/l

Temperatura de servido: 8-10°C.

Azúcar Residual: 80-90g/l

Presentación: 750cc.

Tiempo de guarda: 10-15 años.

Origen: Maipú-Luján.

Edad del viñedo: Promedio 70 años.

Suelo: Franco-arenoso.

Sistema de riego: Goteo.

Modo de cosecha: Manual en cajas de 17kg.

Maduración de las uvas: Segunda quincena de Abril.

Rendimiento: 9.000 kg/ha.

Maduración: Se lleva a barricas para iniciar su proceso de añejamiento.

Pasa 3-5 años en barricas de roble no nuevas, sino de 4° o 5° uso porque se busca una mínima sesión por parte de la madera, pero una gran microoxigenación que permite la correcta evolución del vino.

Vinificación: La uva se cosecha durante el mes de Abril, para que acumule la mayor cantidad de azúcar y luego durante el proceso de fermentación se realiza el agregado de alcohol vínico fortificándolo y llevando su graduación a 16,5-17°GL con lo cual detenemos el proceso fermentativo queda un remanente de azúcar propio de la uva, alrededor de 80-90g/l. Las levaduras utilizadas son provenientes del mismo viñedo, y la fermentación la realizan a temperaturas entre 12 y 14°C, con una duración promedio de 12 días.