



PALO ALTO

Palo Alto Joven

TORRONTES



COMPOSICIÓN



100% Torrontes

REGIÓN



Luján de Cuyo, Mendoza (1100 m S.N.M.)

ENÓLOGO



Luis Martínez López

ANÁLISIS



Alcohol: 13,0%. / Acidez total: 6,10 g/l  
Azúcar residual: 3,50 g/l

TEMPERATURA DE SERVICIO



8-11°C

POTENCIAL DE GUARDA



2 años

MARIDAJE



Disfrútelo como aperitivo, con comida Thai o platos de comida especiada

DESCRIPCIÓN DE LOS VIÑEDOS

Los viñedos se encuentran en Ugarteche, Luján de Cuyo a 1100 m S.N.M. están cultivados en un suelo de origen aluvional, de característica franco-arcilloso con gran exposición al sol. Se utiliza el sistema de riego por goteo. El clima de la zona es seco continental.

SISTEMA DE CONDUCCIÓN

Posición vertical en espalderos altos

PRODUCCIÓN POR HECTÁREA

11000 kg

ELABORACIÓN

COSECHA: Manual, en la primera semana de marzo, en pequeñas cajas de 16 kg.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y prensadas. Se realiza una maceración prefermentativa, en frío. La fermentación se realiza por 10 días en tanques de acero inoxidable a una temperatura de entre 13 y 16°



Argentina

Mendoza  
Luján de Cuyo

Notas de Cata

Sommelier

Alejandro Compagnucci



Muestra un color amarillo muy pálido con reflejos dorados.



Sugerente despliegue de aromas que remiten a frutas cítricas y flores blancas con un toque de miel.



De entrada amable, es delicado y untuoso en su paso por boca, es dueño de una equilibrada acidez que aporta frescura a la fruta. Posee un persistente y cálido final.