Callia

TARDÍO

Dulce

2017

BODEGA:	BODEGAS CALLIA	PAÍS DE ORIGEN:	ARGENTINA
VARIEDAD:	TORRONTÉS	BLEND:	100% TORRONTÉS
AÑADA:	2017	ENÓLOGO:	JOSÉ MORALES
REGIÓN:	VALLE DE TULUM- SAN JUAN		

NOTA DE CATA

COLOR: AMARILLO BRILLANTE CON DESTELLOS VERDE LIMÓN.
AROMA: DE GRAN INTENSIDAD Y FRESCURA, DESTACÁNDOSE POR SUS AGRADABLES NOTAS CÍTRICAS.
BOCA: FRESCA, CON UN EXCELENTE EQUILIBRIO ENTRE DULZURA Y ACIDEZ. VINO IDEAL PARA BEBER COMO APERITIVO O ACOMPAÑAR POSTRES Y QUESOS DE TODO TIPO.

COMENTARIOS DEL VIÑEDO

LOS VIÑEDOS SE ENCUENTRAN EN EL VALLE DE TULUM A 650 METROS SOBRE EL NIVEL DEL MAR.
EL SUELO ES FRANCO ARENOSO DE ORIGEN ALUVIONAL,
EL RIEGO ES A MANTO RACIONALIZADO, LO QUE PERMITE SUMINISTRAR A LA PLANTA LA CANTIDAD NECESARIA DE AGUA PARA UN ÓPTIMO DESARROLLO DE LA CANOPIA. LAS UVAS UTILIZADAS PARA ESTE VINO SON CONDUCIDAS EN PARRAL.

VINIFICACIÓN

LA MOLIENDA Y DESPALILLADO SE EFECTÚA INMEDIATAMENTE DESPUÉS DE COSECHADA LA UVA PARA PRESERVAR LA EXCELENTE CALIDAD DE LA MATERIA PRIMA. LUEGO DE LA MOLIENDA SE PROCEDE A LA EXTRACCIÓN DEL JUGO A TRAVÉS DE UN PRENSADO SUAVE POR PRENSA NEUMÁTICA, POSTERIORMENTE SE PROCEDE AL DESBORRE DEL MOSTO A BAJA TEMPERATURA. LA FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA SE REALIZA A 14 ºC Y SE DETIENE POR MEDIOS FÍSICOS EN EL MOMENTO EN QUE EL AZÚCAR RESIDUAL LLEGA AL VALOR DESEADO, DE ACUERDO A LAS CARACTERÍSTICAS DE ESTE PRODUCTO

DETALLES DE PRODUCCIÓN

TIPO DE LEVADURA: LSA
MANIPULACIÓN REDUCTIVA: NO
ESTABILIZACIÓN POR FRÍO:
TIPOS DE FILTRACIÓN: TANGENCIAL - LENTICULAR - MEMBRANA

ANÁLISIS

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 13.2 %V/V
ACIDEZ G/L TARTÁRICA: 6,00
AZÚCAR RESIDUAL G/L: 4
PH: 3,3