



Lurton

Flor de Torrontes 2010

Vino Blanco

Denominación de Origen: Mendoza, Argentina. Se trata de la región vitícola más importante de Argentina, situada en las laderas de la Cordillera de los Andes, donde predominan los suelos arenosos, de gravas, arcillas y calizas. El clima es seco y cálido en verano y no demasiado frío en invierno.

Variedades: Torrontés (100%).

Fincas: Terreno pedregoso. Suelos muy pobres y drenantes. Viñedos con una edad media de diez años y una densidad de 1.800 pies por hectárea, plantados en espaldera.

Vendimia: Manual.

Elaboración: Los racimos se prensan enteros y el mosto se enfría inmediatamente. Fermentación alcohólica muy lenta, llevada a cabo con levaduras seleccionadas. El vino se macera en sus lías después de la fermentación, lo que le añade volumen en boca.

Crianza: Sobre sus lías durante unos tres meses.

Graduación: 13% vol.

Nota de cata: Amarillo pálido, de una bella claridad. Soberbia intensidad aromática, con mucho estilo y elegancia, en la que predominan los aromas a rosas y flores blancas. En boca presenta un sutil equilibrio entre su redondez, su acidez bien integrada y su sorprendente intensidad aromática. La finura de los aromas se complementa con la acidez y el volumen en boca. Un vino extremadamente elegante.