



Vendimia: <i>Vintage :</i>	2009.
Composición varietal: <i>Varietal Composition:</i>	100% Torrontes.
Origen de las uvas: <i>Origin of grapes:</i>	La Verde, Rivadavia, Mendoza, a 750 m sobre el nivel del mar. <i>La Verde, Rivadavia, Mendoza, 750 m above sea level.</i>
Clima <i>Climate:</i>	La pequeña región de La Verde es característica por su bajo régimen de lluvias anual y la frescura de las noches en la época de madurez de las uvas torrontés, lo que permite un desarrollo de aromas suaves, sin fuertes notas herbáceas. <i>The small region of La Verde is property for low regional men of annual rainfall and cool nights at the time of Torrontes ripeness of the grapes, allowing development of aromas soft, strong herbal notes.</i>
Suelo: <i>Soil:</i>	Arenoso, poco fértil. <i>Sandy.</i>
Vinificación: <i>Vinification:</i>	Cosecha manual a fines de Febrero y principios de Marzo, prensado con prensas neumáticas con una cuidadosa selección de jugos, fermentación alcohólica por 20 días a 13-15°C, estabilización final en tanques de acero inoxidable. <i>Manual harvest in late February and early March, pressing by pneumatic presses with a careful selection of juices, alcoholic fermentation for 20 days at 13-15 ° C, final stabilization in stainless steel tanks.</i>
Nota de cata: <i>Tasting Notes:</i>	Amarillo con tonos acerados, intensos aromas florales de jazmín y rosas, frutas tropicales y cítricos, que se repiten en boca acompañados de una fresca y balanceada acidez, más a un fino toque mineral. <i>Yellow with steely tones, floral aromas of jasmine and roses, tropical fruits and citrus, which are repeated in the mouth accompanied by a fresh, balanced acidity, plus a fine mineral touch.</i>
Platos para acompañar: <i>Serving Suggestion:</i>	Platos exóticos de cocina India o Thai, o típicos de la cocina argentina, como la empanada. Excelente aperitivo. <i>Exotic Dishes from India or Thai cuisine, or typical cuisine of Argentina, as meat pie. Excellent aperitif.</i>
Temperatura de servicio: <i>Temperature:</i>	10°C
Winemaker:	Luis Villarreal.
Datos analíticos: <i>Analytical data:</i>	Alcohol 13.5 %. Acidez total <i>Total acidity</i> 5.65 g/l en ácido tartárico. <i>tartaric acid</i> . Azúcar residual <i>Residual Sugar</i> 5 g/l.