

# L10

*by Bianchi*

## TORRONTES

**Añada:** 2015  
**Varietal:** Torrontés Riojano

**Alcohol:** 12,3 %  
**Azúcar Residual:** 6,00 g/l  
**Acidez:** 5,80 g/l  
**PH:** 3,15

**Cosecha:** Manual

**Tiempo en botella:** 3 meses

**Tiempo en barrica:** Sin contacto con Roble.

**Tipo de barrica:** Francesa-Americana

**Producción por hectárea:** 10.000 kg/ha.

**Producción total:** 200.000 Botellas

### Viñedos:

Viñedos ubicados en San Rafael, Mendoza a 750 metros sobre el nivel del mar.  
Terrenos de composición areno calcáreos de origen aluvional.

### Proceso de fermentación:

Molienda, prensado, desborre por trasiego, fermentación durante 15 días a temperaturas entre 14 y 16 °C.

### Notas de cata:

Color amarillo pálido y acabado brillante, en nariz se aprecian aromas florales y durazno blanco aportando complejidad aromática, suaves notas de pomelo, flor de naranjo. Sensaciones aromáticas que se repiten en boca al beberlo, redondo y untuoso, de equilibrada acidez que le otorga frescura, buen volumen e intensidad.

