



Festivo

TORRONTÉS



VARIEDAD
Torrontés 100%

UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS
Chilecito, La Rioja, Argentina

ALTURA
900 msnm

SUELO
Franco arenoso con algo de mica, muy seco y permeable.

COSECHA
manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.

SELECCIÓN
Sistema de doble cinta de selección a banda y vibrante.

VINIFICACIÓN
Prensado de racimos enteros para luego fermentar a 16° C en contacto con movimiento de lías diariamente y así lograr su expresión desde el centro de boca.

TEMPERATURA
Servir entre 8°-10° C.

PROPIETARIO
Henri Parent

DIRECTOR & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti

VARIETY
Torrontés 100%

VINEYARD LOCATION
Chilecito, La Rioja, Argentina

HEIGHT
900 masl

SOIL
Loamy-sandy with some mica; very dry and permeable.

HARVEST
Hand-picking using small 12 kg plastic boxes.

SORTING
Double moving belt system and vibrating sorting table.

SELECTION
Hand sorting and destemming.

WINE-MAKING METHOD
Pressing of the entire grape bunches which are then fermented at 16C with daily-moving contact with the lees so that the wine achieves its optimum expression in the mid palate.

SERVING TEMPERATURE
Serve between 8°-10° C

OWNER
Henri Parent

DIRECTOR & WINEMAKER
Marcelo Pelleriti

VARIÉTÉ
Torrontés 100%

EMPLACEMENT DES VIGNOBLES
Chilecito, La Rioja, Argentina

ALTITUDE
900 mètres

SOL
Franc sablonneux avec une certaine teneur en mica, très sec et perméable.

VENDANGES
Manuelles en petites caisses de plastiques de 12 kg.

SELECTION
Système de double convoyeur de sélection à bande et vibrant.

VINIFICATION
Pressurage des grappes puis fermentation à 16° C sur lies avec bâtonnages journaliers, ce qui libère l'expression du vin en centre de bouche.

TEMPERATURE
Servir entre 8°-10° C

PROPRIÉTAIRE
Henri Parent

DIRECTEUR & ŒNOLOGUE
Marcelo Pelleriti

VARIEDADE
Torrontés 100%

UBIQUAÇÃO DOS VINHEDOS
Chilecito, La Rioja, Argentina

ALTITUDE
900 metros sob o nível do mar

SOLO
Franco arenoso com algo de mica, muito seco y permeável.

COLHEITA
Manual em pequenas caixas plásticas de 12 kg.

SELEÇÃO
Sistema dobro de cintas de seleção a banda e vibrante.

VINIFICAÇÃO
Prensagem de cachos inteiros seguida de fermentação a 16° C em contato com as borras, movimentadas diariamente para conseguir máxima expressão desde o centro da boca.

TEMPERATURA
Servir entre 8°-10° C

PROPRIETÁRIO
Henri Parent

DIRETOS & ENÓLOGO
Marcelo Pelleriti