

# Lavaque

## Torrontés 2014

---

**Bodega:** Lavaque

**Varietal:** 100% Torrontés

**Región:** Valle de Cafayate, Salta

**País de Origen:** Argentina

**Enólogo:** Daniel Fernández

---

## Notas de cata

Amarillo claro con tonalidades verdosas, brillante. En nariz presenta notas de frutos tropicales, de final floral y levemente cítrico y fresco. En boca es un vino joven, redondo y vivaz, con final largo y equilibrado.

## Comentarios del viñedo

Las viñas están conducidas en espalderos altos, este es un sistema de mediana expresión vegetativa. Los suelos son francos a franco-arenosos, muy heterogéneos debido a su origen aluvional, son ricos en calcio y potasio y pobres en materia orgánica. El riego se hace por surco con aguas que provienen de los deshielos de la cordillera de los Andes.

## Vendimia

La primavera fue normal y hacia el final un poco lluvioso. En un lapso corto en noviembre se acumularon alrededor de 100mm a 150mm de lluvia. A nuestro juicio sirvió, porque como los ríos vienen con menos caudal que lo normal, se estimuló el crecimiento de las plantas en un período que lo necesitábamos. A su vez, las plantas brotaron tarde, pero con los últimos días de mucho calor, se corrigió el retraso de los viñedos. Todo esto trajo aparejado una pequeña disminución de la cosecha que tradujo en una vendimia de muy buena calidad.

## Vinificación

La vendimia se inició los primeros días de Marzo. La recolección fue manual. Se trabajó con una maceración previa de 4 horas, para luego prensar y hacer un desborre previo a la fermentación. Luego se sembró con levaduras seleccionadas. La fermentación se mantuvo entre los 14°C a 16 °C durante 28 días.

## Análisis

Graduación alcohólica: 12.90%

Acidez total: 5.75 g/l

PH: 3.40



[www.lavaque.com](http://www.lavaque.com)