ADROVER

VARIETAL

Familia Adrover Torrontés 2024

NOTA DE CATA

Color amarillo brillante con destellos dorados. Aromas a rosas blancas y jazmines, con frutas tropicales como maracuyá, ananá y durazno. De gran persistencia aromática; exquisito, especiado, con notas de jengibre.

VIÑEDO Y ELABORACIÓN

Viñedo en Maipú, Mendoza, a 700 msnm. Rendimiento: 14.000 kg/ha. Cosecha manual.
Variedad: 100% Torrontés.
Maceración en frío: 7 días a 4 °C. Fermentación con levaduras indígenas: 20 días a 10 °C.

ANÁLISIS

Alcohol: 13% · Acidez: 6,21 g/l · pH: 3,17 · Azúcar: 3,18 g/l · Madurez en cosecha: 23 °Bx.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com

ADROVER

VARIETAL

Familia Adrover Torrontés 2024

TASTING NOTES

Bright yellow with golden glints. Aromas of white roses and jasmine, with tropical fruit such as passion fruit, pineapple and peach. Highly persistent on the nose; refined and spicy, with notes of ginger.

VINEYARD & WINEMAKING

Vineyard in Maipú, Mendoza, at 700 m above sea level. Yield: 14,000 kg/ha. Hand-harvested.
Variety: 100% Torrontés.
Cold soak: 7 days at 4 °C. Fermentation with indigenous yeasts: 20 days at 10 °C.

ANALYSIS

Alcohol: 13% · Acidity: 6.21 g/l · pH: 3.17 · Sugar: 3.18 g/l · Harvest ripeness: 23 °Bx.

Bodega Familia Adrover · Ruta Provincial 15 N° 1620, Perdriel, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina
info@bodegaadrover.com · administracion@bodegaadrover.com · WhatsApp +54 9 261 7188582 · www.bodegaadrover.com