



QUATTROCCHI

family & wines



VARIETALES . Torrontés

Origen | Origin

La Holanda, Lavalle - a 40 km. de la Ciudad de Mendoza
La Holanda, Lavalle- 40 km.from Mendoza city

Altitud de los viñedos | Vineyard's altitude

750 mts s.n.m.
750 meters a.s.l.

Variedad | Variety

100% Torrontés

Suelo | Soil

Franco - Arenoso.
Limestone

Tipo De Trabajo | Cultivation

Todos los trabajos culturales son hechos manualmente.
Manual and mechanic works between rows, envelope and canopy.

Sistema de conducción | Wine-training System

Parral y espaldera.
Parral and espalier.

Densidad | Density

3.200 plantas por ha.
3.200 plants by ha.

Rendimiento | Yield

9.000 lts. por ha.
9.000 lts. by ha.

Edad Viñedos | Vineyards Age

1975.

Cosecha | Harvest

Manual sin hojas.
Manual without leaves.

Fermentación | Fermentation

Maceración clásica a bajas temperaturas (14°C) con la utilización de levaduras seleccionadas. La fermentación dura de 15 a 20 días.
Maceration at low temperature (14°C)
Fermentation with selected yeasts lasts 15 to 20 days.

Color | Colour

A la vista es amarillo verdoso con reflejos dorados destellos acerados y oro.
At sight it is yellow shining gold with delicate acierated sparkles and gold. Spectacular aromas to rose, mature rose hawthorn, quince, moscateles.

Aroma | Aroma

Aromas espectaculares a rosa, rosa espino, membrillo, moscateles maduros. Aromas dulces bien armados e importantes.
Impresive notes of rose, quince, mature moscatels. Sweet fragrances but at the same time strong enough to be important.

Paladar | Flavour

En boca es frutal con duraznos y damascos suaves y membrillo muy profundo. Acidez equilibrada y suaves dulces finales.
A fresh flavor and smooth with flavours of rose grapefruit, ripe fruits like peaches and quince. A balanced wine with great fineness in aromas and flavours.

Alcohol | Alcohol: 13.2%

Acidez Total | Total Acidity: 5.85 g/L.

Ph | Ph: 3.70

Azúcar | Sugar: 2.23 g/L.