



QUATTROCCHI
family & wines



VARIETALES . *Torrontés Chenin*

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.

Varietal | Variety

50% Torrontés, 50% Chenin

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

Selección de racimos en la viña. Pre-maceración en frío.
Fermentación mediante levaduras seleccionadas a temperatura controlada, por último maceración post-fermentación.
Skin maceration followed by classic fermentation at controlled temperature with selected yeast. It lasts 15 to 20 days and then malolactic fermentation begins.

Color | Colour

Brillante y suave color verde amarillo con tonos dorados.
Brilliant and smooth yellow green colour with golden hues.

Aroma | Aroma

Combinación de aromas complejos como melocotones blancos y flores de albaricoque.
Combination of complex aromas as white peaches and apricot flowers.

Paladar | Flavour

Fresco, crujiente con un sabor de duraznos blancos, lima madura y limón. Ligeramente ácido con muy buena armonía en la boca y ligeramente cítrico al final.
Fresh, crispy with a taste of white peaches, mature lime and lemon. Slightly acid with very good harmony in the mouth and slightly citrus at the end.

Alcohol | Alcohol: 13.1%

Acidez Total | Total Acidity: 5.85 g/L.

Ph | Ph: 3.70

Azúcar | Sugar: 2.23 g/L.