

TRAPICHE COSTA & PAMPA

Haciendo honor a su nombre, esta línea representa la más delicada selección de uvas con el fin de obtener ediciones auténticas de la costa y la pampa. El particular clima marítimo, la majestuosidad del Atlántico Sur, y el encanto de nuestros campos hacen de estos vinos ejemplares únicos que reflejan la generosidad de nuestras tierras y la frescura de nuestros mares.



Variedad

Albariño 100%

Origen

Los viñedos se encuentran en la región de Chapadmalal a 6 km del Océano Atlántico y 50m.s.n.m. Los suelos son loessicos generados por la erosión que genera el viento y las partículas que el mismo traslada a través de cientos de kilómetros. Estos presentan mucha riqueza en calcio gracias a su carácter mineral.

Vendimia

Cosecha manual en cajas de 18 kg a primeras horas de la mañana, cuando aún la brisa de mar reposa sobre las bayas

Notas de degustación

Un vino de ligeros tonos verdosos. Posee notas a damasco, durazno y flores blancas. Es muy fresco en la boca con una marcada presencia mineral y un final largo y refrescante.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Selección de plantas

Selección de plantas equilibradas que proporcionan uvas de granos medianos y de gran concentración.

Fermentación alcohólica/maloláctica

Se realiza una maceración pelicular en frío por 24 horas y el prensado neumático. Luego se hace el desfangado. Reposa 8 meses sobre lías en tanque de acero inoxidable antes de su fraccionamiento. No posee fermentación maloláctica.

Embotellado

Se clarifica, estabiliza y filtra para luego ser embotellado

Datos analíticos

- Alcohol: 12,9%
- Azúcares reductores: 1,8 g/l.
- Acidez total: 7,3 g/l.
- pH: 3,31

SUGERENCIAS

Servicio:

Se recomienda beberlo entre 6 y 9°C.



TRAPICHE
ARGENTINA