

DIETER MEIER'S
OJO DE AGUA
ARGENTINA

PURO TORRONTÉS

El blanco emblema de Argentina

VINO

Composición Varietal	100% Torrontés
Año de cosecha	2019
Carácter	Destacado por su intenso aroma a flores y su exótico carácter tropical.

VIÑEDO

Ubicación	Valle de Famatima, La Rioja
Altitud	1.100 metros sobre el nivel del mar.
Estructura del Viñedo	Este vino proviene de uva Torrontés de La Rioja, de un viñedo orgánico de 22 años, de bajo rendimiento situado en el Valle de Famatina.

ELABORACIÓN DEL VINO

Selección de la Uvas	Cada racimo cosechado es cuidadosamente elegido en el lugar de nacimiento del Torrontés.
Elaboración, Fermentación, Almacenamiento	Nuestro Torrontés se fermenta en tanques de acero inoxidable con temperatura y oxigenación controladas. Luego de la fermentación se mantiene en contacto con la lías por 4 meses.

NOTAS DE CATA

Color	Amarillo pajizo con reflejos verdosos.
Aroma	En nariz se encuentran aromas a frutas blancas frescas tales como durazno blanco y lichi. También se destacan las flores blancas combinadas con aromas cítricos.
Sabor	En boca, el vino se presenta liviano, fresco y frutado, algo dulce y con muy buena acidez. De cuerpo y textura media, dada por un buen balance en sus taninos y con un final floral persistente.

DATOS DE INTERÉS

Alcohol	13.5 % vol.
Acidez Total, pH, azúcar	5,44 g/l - 3,50 - 1,35 g/l
Certificación Orgánica	Argencert

