

SAN PEDRO DE YACUCHUYA MISKILAS DE TORRONTÉS



VARIETAL	100% Torrontés.
VIÑEDO	Finca Yacochuya, Valles Calchaquíes, Salta, Argentina. Tipo de viña: Parral. Poda: Pitón - Cargador. Riego: Goteo. Edad del viñedo: mayor a 60 años Altura sobre el nivel del mar: 2.035 metros.
COSECHA	Cosechado a mano, por la mañana, a bajas temperaturas, en cajas de 20 kg. cada una. Mesa de selección de racimos.
BODEGUERO	Marcos Etchart (Cafayate, Salta, Argentina) Michel Rolland (Pomerol, Bordeaux, Francia)
VINIFICACION	Maceración pelicular de 4 horas en prensa neumática Bucher. Fermentación a temperaturas controladas (15°) en tanques de 5.300 litros de acero inoxidable. Levaduras seleccionadas. Estacionamiento en barricas de roble francés.
DEGUSTACIÓN	Esta variedad de origen criollo (cruzamiento entre Moscatel de Alejandría y Criolla Chica), adquiere todo su esplendor en Cafayate, entregando toda la riqueza del suelo. Es un vino fresco y frutado, con un marcado carácter floral y una acidez refrescante y dulzor medio. Conviene beberlo joven y entre 6° a 8° C de temperatura.. Puesto en botella en abril 2023.

NOTAS

Cosecha 2023: Cosechado segunda semana abril 2022
6.726 botellas de 500ml.
Alcohol: 15,30% v/v Azúcar 28,70 g/lt