

BODEGA ATAMISQUE®
TUPUNGATO-VALLE DE UCO

SERBAL
NARANJO



Origen

Finca Atamisque, San José, Tupungato, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.

Viñedos

Altitud:	1.300 msnm.
Conducción:	Guyot doble.
Suelo:	Aluvional con subestrato rocoso.
Riego:	Por goteo.
Rendimiento:	80 qq/ha ~ 8.000 kg/ha.
Cosecha:	Fines de febrero; manual y en cajas de 18 kgs.

Elaboración

Selección de racimos previo a carga de prensa neumática. Prensado en frío.
Fermentación a 15 °C durante 15 días.
Contacto con los hollejos (pieles) durante 120 días.

Datos Técnicos

Composición:	Torrontés, Chardonnay y Viognier		
Grado Alc.:	12 %/vol	Acidez:	2 g/l.

Notas de Cata

Vista:	Dorado con reflejos ámbar.
Nariz:	Notas florales de azahar y jazmín, tomillo y naranja.
Boca:	Voluminoso, untuoso y de acidez vibrante.

Guarda potencial: Se sugiere beber jóven, dentro de los 3 años de su cosecha.