

FICHA TÉCNICA

DATA SHEET

VALLES CALCHAQUÍES - VINOS DE ALTURA -

Reserva
2023



Marca / Brand	Quebrada de Las Flechas
Varietal / Variety	Torrontés
Cosecha / Harvest	2023
Región de Producción / Production region	Valle Calchaquí, Salta / Calchaquí Valley
Presentación / Presentation	Botella de 750 ml./ 750 ml bottle
Alcohol Vol / Alcohol	11,50 %
Azúcar residual / Sugar	1,8 g/l
Acidez total / Acidity	7,70 g/L
PH	3,3
Temperatura de servicio / Service temperature	8 - 10° C
Gastronomía / Gastronomy	Carnes blancas, quesos, mariscos y pescados. It goes well with white meats, cheeses, seafood and fish.

Viñedos 15 años a 1900 msnm, conducción en parral doble cordón pitoneado, 1.600 plantas por ha, riego por goteo. Producción 12.000 kg por hectárea.

Vineyards 15 years old at 1900 meters above sea level, conduction in double pitoned cordon vines, 1,600 plants per hectare, drip irrigation. Production 12,000 kg per hectare.

VINIFICACIÓN / Molienda, maceración en frío 12 hs y prensado, desborre estático a 6 °C 24 horas, fermentación alcohólica entre 12°C y 15°C durante 10 a 12 días.

WINEMAKING / Grinding, cold maceration for 12 hours and pressing, static overflow/ sediment filtration at 6°C for 24 hours, alcoholic fermentation between 12°C and 15°C for 10 to 12 days.

CRIANZA EN BARRICA / 30% en barricas de roble francés sin tostar durante 6 meses.

BARREL AGING / 30% in unroasted French oak barrels for 6 months.

VISTA / Brillante y limpio con pálidos tonos amarillos verdosos.

VIEW / Bright and clean with pale greenish yellow tones.

NARIZ / Aromático con notas de durazno blanco, flores de azahar y frutos tropicales.

SMELL / Aromatic with notes of white peach, orange blossom and tropical fruits.

BOCA / Fresco de buena acidez.

TASTE / Fresh with good acidity.