



The Llama

BODEGA

Inmersa en un paisaje de altura, formado por cerros que combinan colores que van desde el amaranto hasta el púrpura, pasando por el carmín, el cobalto y el verde. Un terreno agreste, en el que el sol baña de dorado las viñas y rosas

VARIETAL

Torrontés

AÑO

2023

VIÑEDO

ALTURA

1700 metros

REGIÓN

Valle de Cafayate – Salta - Argentina

TIPO DE SUELO

Suelo franco arenoso de origen aluvial con composición de mica calcárea.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Cosecha con buena frescura

Las uvas son transportadas a la bodega por la mañana

Vinificación con mínima intervención en busca de un vino fresco con el carácter del varietal que lo compone

CATA



Amarillo pálido con brillo cristalino y una claridad notable en copa



Frutas blancas (nectarina y pera). Fruta tropical como el mango y flores blancas como el jazmin



De buena frescura, ataque casi dulce por su maduración

MARIDAJE

Aliado ideal para una terraza en verano, puede acompañar un plato de mariscos como ensaladas frescas

ALCOHOL

14,0%

TEMPERATURA DE SERVICIO

12 °C