

TARASA

UNICUS

2025

TORRONTÉS

HIGH ALTITUDE WINES | 1650 MTS. S.N.M

EXCLUSIVE PARCEL SELECTION

LAS BREAS

CALCHAQUÍ VALLEY - SALTA - ARGENTINA

HAND HARVESTED

Elaborar un Torrontés que exprese pureza varietal, frescura extrema y mineralidad, sin intervención de madera en ninguna etapa del proceso. El vino se fermentará y criará completamente en acero inoxidable, con el fin de preservar sus aromas primarios, acidez vibrante y precisión en boca. se buscará un estilo elegante, seco y refinado, con una expresión del terroir absolutamente nítida y libre de artificios.



ATENCIÓN

- Máxima frescura y acidez natural, sin sobremaduración.
- Aromático.
- Fermentación impecable.
- Crianza en lías para textura y profundidad.
- Cuerpo fluido pero con volumen, sin perder tensión en boca.
- Expresión absoluta del terroir de altura elevada.

PERFIL SENSORIAL BUSCADO

Aromas y Bouquet Refinado

- Frutas blancas y cítricas: lima, pomelo, durazno blanco, pera de agua.
- Notas florales elegantes: jazmín, rosas blancas, azahar.
- Hierbas frescas y especias sutiles: té verde, albahaca, tomillo.
- Mineralidad distintiva: piedra mojada, tiza, salinidad sutil.
- Sin interferencia de madera: pureza absoluta del varietal.

Boca: Frescura & Precisión

- Acidez eléctrica y vibrante: esencial para estructura y longevidad.
- Cuerpo medio y textura envolvente: sin peso excesivo, pero con volumen.
- Final largo y cristalino: con retrogusto floral y mineral.

Vinificación en Acero Inoxidable

- Fermentación en frío (12-14°C): para máxima expresión aromática.
- Crianza sobre lías finas: textura más cremosa y complejidad sin perder frescura.
- Clarificación y filtrado mínimos: para mantener integridad aromática.

PARÁMETROS ENOLÓGICOS CLAVES

- Teor Alcohólico: 12.9%
- Altitud elevada (1650m): permite maduración equilibrada con frescura natural.
- Control estricto en la cosecha: evitar sobremaduración para no perder acidez.

Nivel de Extracción: Mínima y Natural

- Prensado suave: solo jugo de escurrimiento y prensado ligero.
- Fermentación controlada: sin remontajes ni maceraciones prolongadas.

Crianza y Conservación:

- 100% en acero inoxidable para mantener frescura y pureza.
- No madera bajo ninguna circunstancia (ni barricas, ni chips, ni staves).
- Embotellado temprano: preservar aromas primarios y tensión en boca.

DIFERENCIALES DE ESTE TORRONTÉS EXCLUSIVO

Terroir de Excelencia

- Altitud de 1650m: equilibrio perfecto entre frescura, intensidad aromática y volumen en boca.
- Suelos minerales con buen drenaje: aportan estructura y persistencia.
- Días soleados, noches frías: permiten maduración lenta y balanceada.

Vinificación de Precisión

- Cosecha manual temprana: retener frescura sin perder madurez fenólica.
- Trabajo sobre lías finas: ganar untuosidad sin perder tensión.

Potencial de Guarda

- 5 a 7 años: acidez y mineralidad aseguran longevidad inusual en Torrontés.
- Evolución hacia notas más complejas: cáscara de cítricos, almendra tostada, hinojo.