

# CASTORE

PRODUCTO DE ARGENTINA

*Nuestra familia desde 1958 cultiva uvas en los altos y soleados valles del oeste de La Rioja Argentina. Este vino es un homenaje para nuestros padres, quienes nos motivaron a descubrir desde entonces, los secretos de la vid. Javier Collovati es quien hace posible esta magia, para disfrutarlo en familia o con amigos. Recomendamos tomarlo siempre refrescado.*



## CASTORE CORCEL TORRONTÉS

Enólogo: Javier Collovati

Bodega: CASTORE

Ubicación: Guandacol, Valle de Guandacol y Nonogasta, Valle de Famatina, La Rioja

Varietal: 50% Guandacol y 50% Nonogasta

Vendimia: 2022

Altitud: Guandacol 1050msnm Nonogasta 906 msnm

Superficie del Viñedo: 10 hectáreas

Suelos: Franco arenosos muy permeables y profundos en Guandacol y franco Limoso en Nonogasta

Método de cosecha: Manual, cuarta semana de Febrero

Maceración y Fermentación: Limpieza rápida del mosto para evitar amargos, fermentación controlada a 14°C.

Fermentación Maloláctica: No.

Crianza: No posee

Producción: 3.000 Botellas x 750cm<sup>3</sup>

Observaciones del enólogo: De color amarillo verdoso con reflejos acerados. Nariz notas a frutas frescas que recuerdan a Durazno y ananá se entrelazan sutilmente con dejos a rudas y azares. Aparece Notas cítricas con predominancia de limón. Boca entrada ligera y sutil con equilibrada acidez, de buen volumen y largo recuerdo.

Datos analíticos

Alcohol 13.2% / Azúcar 1.8g/l / Acidez Total 5.75g/l / Acidez volátil 0.35 g/l / PH 3.3 / Extracto Seco 26.3 g/l/l.

*Aquel que comparte su conocimiento con pasión, se transforma en eterno.*

[www.castorewines.com](http://www.castorewines.com)