



Co-Pa

Torontel

100% Torontel

2021

En la región de Magdalena Alto, enclavada en el Valle de Itata, nace este excepcional Torontel, cultivado en un pequeño viñedo de 0,5 hectáreas en Coelemu. La altitud y la cercanía al Océano Pacífico aportan a este vino una singularidad que se refleja en cada sorbo.

El color dorado pálido anuncia su carácter especial. En nariz, despliega una paleta aromática expresiva, donde las frutas blancas, como peras jugosas, manzanas frescas y chirimoya, se entrelazan con notas florales que evolucionan hacia hierbas secas. La influencia del entorno se revela en cada matiz. En boca, este Torontel revela su estructura y elegancia. Los sabores de pera persisten, acompañados de matices herbáceos y toques cítricos que dan frescura al conjunto. Una acidez media equilibra armoniosamente la experiencia, culminando en un final largo y gratificante.

Este vino, guardado con esmero durante 12 meses en tanques de acero inoxidable y luego 5 meses en botella antes de su lanzamiento, representa una producción limitada de 2,815 botellas. Cada copa es una invitación a explorar la riqueza de Magdalena Alto, encapsulada en este excepcional Torontel de Itata.

Denominación de Origen:

D.O Valle de Itata, Biobío

Tipo de Suelo:

Roca Granítica.

Tipo de Uva:

100% Torontel

Alcohol:

12,1 %

Acidez:

5,78 g/l
