



Chateau Subsonico

"Alba"
Naranjo
2023





Chateau Subsonico

"Alba" Naranja 2023



VARIETAL	ORIGEN
100% Torrontés	Chapanay, San Martín
ALCOHOL	ACIDEZ
12,8%	5,60/3,68

Viñedos:

PARRAL DE 40 AÑOS DE ANTIGÜEDAD

Suelos:

SUELOS DE ORIGEN EÓLICO, FRANCO ARENOSOS Y LIMO ARENOSOS. PROFUNDOS

Fermentación:

ENCUBADO DE LAS BAYAS ENTERAS EN TANQUE DE ACERO INOXIDABLE CÓNICO. FERMENTACIÓN CON LEVADURAS INDÍGENAS, A 25 GRADOS CENTIGRADOS. REGIMEN DE REMONTADO 2 VECES POR DÍA.

Crianza:

9 MESES DE CRIANZA SOBRE LOS ORUJOS HASTA EL MOMENTO DEL DESCUBE Y LA OBTENCION DEL VINO

Notas de degustación:

A LA VISTA PRESENTA AGRADABLE COLOR PIEL DE CEBOLLA CON TONALIDADES COBRIZAS. EN NARIZ SUS AROMAS SON COMPLEJOS, DESTACAN LAS FLORES BLANCAS, CON NOTAS CÍTRICAS COMO MANDARINA, DULCE DE MEMBRILLO, FRUTOS SECOS, HEBRAS DE TE NEGRO. EN BOCA ES DE IMPACTO AGRADABLE, BIEN EQUILIBRADO CON LA ACIDEZ, SU CRIANZA PROLONGADA SOBRE ORUJOS LE OTORGA TANINOS SUAVES QUE LE DAN CUERPO, DELICADA ASTRINGENCIA Y PERSISTENCIA. GASTRONÓMICAMENTE ES UN VINO VERSÁTIL, IDEAL PARA ACOMPAÑAR CON TABLAS DE QUESOS Y FRUTOS SECOS, PAELLAS Y PASTAS LIVIANAS, ENSALADAS FRESCAS O EMPANADAS CRIOLLAS



“Donde la materia se vuelve etérea”

Con el primer rayo de luz,
una semilla brota en el cielo.

Se materializa lo etéreo.

Alba Naranjo florece en la
espontaneidad del ser.



