



# Tres Generaciones

**TORONTEL  
2024**

**ICA**

**Bodega:** Doña Juanita

**Distrito:** Subtanjalla

**Viñedo:** Fundo Don Carlos, Pampa de los Castillos, Santiago

**Uva:** Torontel

**Categoría:** Blanco

**Sub Categoría:** Seco

**Azúcar residual gr/ L:** 5.0 g/L

**Graduación alcohólica:** 11.5%



## VINIFICACIÓN

Las uvas seleccionadas manualmente fueron sometidas a un proceso de prensado directo, alcanzando un rendimiento del 57%. A continuación, el mosto se limpió mediante desfangado estático en frío, asegurando su pureza y calidad. Para la fermentación alcohólica, se incorporaron levaduras neutras que preservan las características varietales del vino, llevándose a cabo a una temperatura controlada de 17-18°C durante un período de 15 días en tanques de acero inoxidable.

Producción: 1700 botellas

## TEMPERATURA DE SERVICIO:

6° a 8° C

## ENÓLOGO:

Juan Carlos Hidalgo

