

# Bad Brothers

# FACÓN SELECTION



## ToVio 2021

## Torrentés - Viognier

 <b>UVA</b> 75% Torrentés - 25% Viognier	 <b>ELEVACIÓN</b> Angastaco - Tolombón 2400 m.s.n.m	 <b>PRODUCCIÓN</b> 10000 Botellas
--	--	---

**COSECHA:** 2021

**ELABORACIÓN:** Maceración en prensa con hielo seco durante cuatro horas. Fermentación larga y fresca, de 25 días a 14°C. Ninguna de las dos variedades tuvo fermentación maloláctica, y la maduración se llevó a cabo sin influencia de madera.

**VIÑEDO:** Torrentés proveniente de Angastaco, a más de 2400 msnm y Viognier proveniente de espalderos de Tolombón, ambas regiones ubicadas en la provincia de Salta.

**NOTAS DE CATA:** La intensidad del Torrentés Calchaquí con sus típicas notas florales terpénicas, se combinan con el Viognier, de cosecha muy temprana que aporta toques de ananá fresca, melón y damasco. Sumado a la gran acidez y baja graduación alcohólica dan por resultado un vino peligrosamente fácil de beber y complejo a la vez. Un blanco muy gastronómico.

**ENÓLOGO:** Agustín Lanús      **DOM:** Valle Calchaquí, Argentina.

**ALC:** 13 % by Vol.      **CONTENIDO:** 750 ml      **CORCHO:** Tapa rosca

*ToVio es quizás el único blend que existe de Torrentés y Viognier dando como resultado el balance perfecto entre acidez, frescura y complejidad aromática.*