



alamoswines.com

ALAMOS

Argentine



Alamos

Torrentes 2024

HISTOIRE :

Depuis 1902, la famille Catena contribue au rayonnement des vins argentins. En quatre générations, elle a révélé au monde la richesse des terroirs du pays, jouant un rôle majeur dans l'ascension de l'Argentine parmi les grandes nations viticoles.

Depuis 2016, Lucía Vaieretti signe avec brio les cuvées Alamos, une gamme qui incarne le meilleur des vignobles d'altitude, nichés entre 800 et 1 800 mètres le long de la Cordillère des Andes. À Mendoza et Salta, l'ensoleillement quasi permanent combiné à la fraîcheur des températures offre des conditions idéales à la vigne. Cette dualité donne naissance à des vins mûrs, équilibrés et vivifiants.

Les sols graveleux et l'eau pure issue de la fonte des neiges accentuent leur éclat aromatique. Alamos, c'est la fraîcheur des Andes dans le verre : des vins accessibles, gourmands et expressifs.

APPELLATION : Salta
CÉPAGE : Torrontés
TERROIR : Graves argilo-calcaires
ALTITUDE : 1400 m et 1850m
RÉGION : Cafayate
DEGRÉ ALCOLIQUE : 13%
ACIDITÉ : 5,89 g/L

ELEVAGE :

Légère macération pelliculaire à froid, puis fermentation en cuve inox sans fermentation malolactique.

SERVICE :

Capacité de garde : 3 ans
Température de service : 10°C et 12°C

NOTE DE DÉGUSTATION :

L'Alamos Torrontés présente une robe claire aux reflets jaune pâle. Il offre au nez un profil aromatique explosif, avec des arômes intenses de jasmin, de pêche blanche et d'agrumes. En bouche, il se révèle expressif, vif et équilibré, avec une finale légèrement amère qui lui confère un caractère salivant et digeste.

ACCORDS :

Fruits de mer, salades estivales, ceviche de poisson, cuisine asiatique et plats légèrement épicés, fromage frais

