

EL ESTECO

EL ESTECO

Cafayate – Salta – Argentine

---

www.elesteco.com.ar

Old Vines 1945 Torrontés - 2025

Appellation : Calchaquí Valley

Cépage : 100% Torrontés

Terroirs : vieilles vignes plantées en 1945, à 1 800 m d'altitude, sur sols sablo-argileux

Région : vallée de Cafayate, Salta

Élevage : 6 à 8 mois en bouteille



Un mot sur la cuvée

Old Vines 1945 rend hommage aux plus vieilles parcelles du domaine, plantées en 1945, et à l'identité singulière du Torrontés de Cafayate. Les raisins sont vendangés à la main le matin, en caisses de 18 kg, puis triés avant pressurage. La fermentation débute avec une part de baies entières, pour la texture et la complexité, et se poursuit avec les levures indigènes du vignoble. Non filtré, ce vin livre une expression naturelle et délicate du cépage, avec la fraîcheur et la précision des terroirs d'altitude.

Le domaine

Fondé en 1892 par les frères David et Salvador Michel, immigrés français, El Esteco est l'un des domaines pionniers des vallées Calchaquíes, au nord-ouest de l'Argentine. Installé à Cafayate, dans la province de Salta, il exploite des vignobles parmi les plus hauts du monde, entre 1 600 et 2 000 m d'altitude, au cœur de paysages sculptés par le soleil et les montagnes. Certaines parcelles de Torrontés et de Criolla y dépassent 70 ans. Les bâtiments historiques, de style colonial espagnol avec patios et galeries, abritent un chai moderne ainsi que l'hôtel Patios de Cafayate. Le climat sec et lumineux, aux fortes amplitudes thermiques, donne des vins intenses et concentrés, à l'image des cuvées Old Vines et Altimus.

Notes de Dégustation

Nez : délicat, sur les agrumes frais et des notes florales raffinées, avec une touche minérale discrète.

Bouche : fraîche et texturée, portée par une belle minéralité, jusqu'à une finale nette, élégante et rafraîchissante.

Conseils

Température de service : 10 - 12 °C

Potentiel de garde : 3 - 5 ans

Accords

Asperges blanches, sauce mousseline légère et herbes fraîches

Gnocchis de patates douces à la sauge

Informations techniques

Alcool : 13.5%

pH : 3.22

Acidité totale (H2SO4) : 6.75 g/L

Sucre résiduel : 1.8 g/L

✉ admin@southworldwines.com ☏ +33 (0)1 40 95 22 38 🌐 www.southworldwines.com