



ANKO

TORRONTÉS

Ubicada a 1.700 m.s.n.m. en Tolombón, Salta, Estancia Los Cardones toma su nombre de los imponentes cardones que prosperan en esta impresionante región de altura. Elaboramos vinos a partir de nuestro viñedo propio de 24 hectáreas, donde las condiciones extremas y el terroir único se combinan para producir vinos de clase mundial.

VARIEDAD: 100% Torrontés.

APELACIÓN: Tolombón, Salta, Valle Calchaquí - 1650 m.s.n.m.

SUELO: Suelos arenosos con profundidad media a alta, con gran cantidad de mica triturada en el subsuelo.

VINIFICACIÓN: Las uvas son despalilladas y cuidadosamente prensadas. La fermentación tiene lugar en acero inoxidable durante 12 días a temperaturas controladas que no superan los 18°C.

CRianza: 6 meses en tanques de acero inoxidable antes de embotellar. Sin crianza en barricas de roble.

Anko, que significa "oasis en altura" en quechua, evoca los oasis que fueron esenciales para la supervivencia de las comunidades indígenas en Salta. En Estancia Los Cardones, nuestros vinos Anko reflejan este legado, mostrando los terroirs únicos de la región. Anko Torrontés es el único vino que elaboramos con uvas provenientes de otro viñedo en Tolombón, de viñas de 50 años. Rinde tributo a la uva autóctona de la Argentina, ofreciendo aromas vibrantes y una expresión pura del terroir de altura.



MIL SUELOS

VALLE DE UCO - MENDOZA