

Torrontés

Blanca.

Considerada como cepa autóctona de Galicia, aunque en épocas pasadas estuvo bastante extendida por toda la Península, en la actualidad su cultivo está prácticamente limitado a la región de Ribeiro en la

provincia de Orense. Tiene también una cierta presencia en Alicante y Yecla, y goza de gran consideración en Chile, en la zona de Pisco. El aroma de la Torrontés es algo menos nítido y más fresco que el de la Treixadura y presenta un sabor más fino, neutro y con una buena acidez. Puede alcanzar entre los 10 y los 12 grados de alcohol, y unos índices de acidez de 5,5 a 7. Tiene menor intensidad que otras variedades de la zona como las Albariño, Godello, Loureiro y Treixadura, y es una de las más precoces.

Sinónimo:

Aris (Guadalajara) y Torrontés (La Rioja)