



EXIGENTE

VINO ESPUMANTE

Dulce Natural



VARIETALES

100% Torrontés

TERROIR

Ubicación Geográfica: viñedos ubicados en Nonogasta, La Rioja, Argentina.

Altura: 910 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Espaldero bajo con riego por goteo.

Clima y Suelo: Semidesértico, arenoso, permeable.

Cosecha: A partir de la última semana de marzo, en forma manual.

Rendimiento: 140 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: Charmat, lo que confiere una gran expresión de frutas, y menos presencia de levaduras.

NOTAS DE CATA

De delicado aroma, fresco, frutal, azahares, melón, durazno blanco, lichí almibarado, combinados con características de las levaduras. De color amarillo pálido con notas ligeramente verdosas. De entrada suave, aromático, con burbujas finas y persistentes. Acidez equilibrada, buen volumen y final de boca.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 5° a 7° C

Maridaje: Aperitivo o para acompañar comidas livianas, como pescados o quesos. Excelente como compañía de postres fríos.

Conservación: No superior a los 15°C