



EXIGENTE

Sañadora

TORRONTÉS DULCE

MENDOZA - ARGENTINA



VARIETALES

100% Torrontés

TERROIR

Ubicación Geográfica: cuarteles ubicados en Ugarteche, Mendoza, Argentina.

Altura: 790 m.s.n.m.

Conducción y Riego: Espaldero bajo con riego por goteo.

Clima y Suelo: Semidesértico, franco arenoso, permeable.

Cosecha: Manual.

Rendimiento: 120 quintales/hectárea.

PRÁCTICA ENOLÓGICA

Método de elaboración: maceración en frío de 24 hs con fermentación a baja temperatura entre los 12° y 14° C con levaduras seleccionadas

NOTAS DE CATA

Este delicado vino de color amarillo verdoso, presenta aromas cítricos, notas herbáceas de ruda y flores blancas entre las que destaca el jazmín. En boca apreciamos una entrada dulce, con un perfecto equilibrio entre el azúcar natural y la acidez, lo que le da un agradable final.

RECOMENDACIÓN DE CONSUMO

Temperatura de Servicio: 8° a 10° C

Maridaje: Aperitivo o para acompañar postres y chocolates

Conservación: No superior a los 15°C