

Torrontés

La sabiduría de la naturaleza le regala a nuestros viñedos de altura condiciones inigualables: días soleados y noches frescas, escasas lluvias y suelos óptimos para el desarrollo de las vides.

Es así como se obtiene este vino sereno, expresivo y noble.



DESCRIPCIÓN

Vista: amarillo pálido brillante con reflejos verdosos.

Aroma: uvas maduras, durazno, lima y flores blancas que muestran su tipicidad.

Boca: delicado, refrescante y floral, con un final afrutado pero fresco.

Maridaje sugerido: ideal como aperitivo, con frutos de mar, pescados magros, pollo y cocina asiática.

Potencial de guarda: preferentemente beber dentro del año de cosecha, o hasta 1 año desde su cosecha.

Temperatura del servicio: 8° - 10° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Torrontés

Origen: Valle de Cafayate (1.750 msnm) Salta, Argentina

Maceración: pre-fermentativa: 72 horas a 8°C

post-fermentativa: 17 días

Fermentación alcohólica: 8 días a 24°-26°C

Fermentación maloláctica: No

Crianza: No

Cosecha: 2019

Alcohol: 13,5%vol

Azúcar residual: 1,80 g/L

Acidez total: 6,45 g/L

pH: 3,4

www.vinoscafyate.com.ar

 @cafyatear  /VinosCafayate