

ETCHART PRIVADO TORRONTÉS

Cosecha Tardía

Buscando rejuvenecer el estilo del Torrontés más clásico de la Argentina, creamos esta nueva expresión que conserva las tradicionales notas de frutas y flores blancas que aporta la cepa autóctona Argentina, sumando un toque de dulzura perfectamente equilibrado con su frescura.



DESCRIPCIÓN

Vista: amarillo vivaz con reflejos verdosos.

Aroma: perfumado, frutado tropical, flores blancas.

Boca: fresco, ligero, de acidez media. Largo y dulce final.

Maridaje sugerido: ideal como aperitivo, o para acompañar quesos blandos y postres a base de chocolate.

Temperatura del servicio: 8° - 10° C

DESCRIPCIÓN TÉCNICA

Composición varietal: 100% Torrontés

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

Alcohol: 12,4%vol

Azúcar residual: 40,00 g/L

Acidez total: 6,50 g/L

pH: 3,5

www.vinoscafayate.com.ar

 @cafayatear  /VinosCafayate