



TOMERO TORRONTÉS



Vinícola: Bodega Vistalba

Vindima: 2010

Varietal: Torrontés 100%

Terroir: Valle de Cafayate - Salta - Argentina

Vinificação

- Seleção final dos cachos;
- Desengace das uvas frescas;
- Maceração a frio;
- Prensagem descontínua e delicada;
- Limpeza estática do mosto;
- Uso de leveduras selecionadas *Saccaromyces Cerevisiae*;
- Fermentação alcoólica com temperatura de 12°C a 15°C;
- Estabilização tartárica;
- Filtração;
- Envase e rotulagem;

Análise sensorial

-Visão: Coloração amarelo palha com reflexos dourados.

-Olfato: Intenso aroma de flores brancas como jasmim, rosas e flor de laranjeira.

-Paladar: Em boca é frutado, refrescante e com notas minerais.

Consumo: 08° a 12°C

Harmonização: Excelente para acompanhar saladas de entrada, pratos da culinária japonesa, peixes leves e carnes brancas grelhadas.

Laudo Analítico

Álcool: 14,2%

Acidez Total: 6,8g/l de ácido tartárico

Açúcar: 1,93 g/l

pH: 3,5

Degustação e jantar harmonizado na Adega Brasil Delicatessen em 20/10/2013.