




El Ciprés
Torrontes 2006

VARIEDAD: 100% Torrontes

ORIGEN: Finca San Luis, Alto Medrano, Mendoza.

COSECHA: Manual, en pequeñas cajas. Durante la primera semana de Marzo.

COLOR: Blanco papel , con reflejos dorados.

AROMA: Intenso y persistente con toques de rosas.

SABOR: Acides equilibrada, con largo y agradable final en boca.

SUGERENCIAS: Beber entre 8° y 10°C. Ideal para acompañar frutos de mar y comidas asiáticas, after office y reunión de amigos.



Prova da safra de 2008

*Camarão empanado e maionese de camarão.
Carnaval em Coroados, almoço em 12 de fevereiro de 2010.*