



LAVAQUE TORRONTÉS, 2007

Composición varietal: 100 % Torrontés.

Ubicación del viñedo: San Rafael, Mendoza.

Cosecha: manual.

Vista: fresco y chispeante. De color amarillo brillante.

Nariz: se destacan las notas de frutos tropicales como el ananá y la banana.

Presenta un final floral.

En boca: es amplio, fresco. De final agradable y persistente.

Temperatura de servicio: 6° a 8° C.

*Filé de linguado frito, com molho de camarão, arroz e saladas.
Almoço com Turma da Praia em 23 de fevereiro de 2009.*