

www.lavaque.com/felix



QUARA TORRONTÉS

Edad del viñedo: 45 años.

Cosecha: manual.

Vista: de color amarillo claro con tonos verdosos, límpido y brillante.

Nariz: es fresco, frutado, con notas de frutos tropicales y durazno blanco. Aparece un final floral con notas de flores blancas.

En boca: se reafirma la fruta. Fresco, vivaz y amplio. Presenta buena estructura y armonía. De final largo y agradable.

Temperatura de servicio: 10° a 12° C.

Guarda: vino joven, para consumir en el año.

<http://vinhoparatodos.blogspot.com>

Quara Torrontés 2007



Vinho de coloração amarelo-palha (sem reflexos esverdeados), é brilhante e límpido. Tem aromas de boa intensidade, lembrança a flores

brancas e perfumadas, com notas cítricas aparecendo mais nitidamente, destacando-se aromas de limão.

Leve e com alguma untuosidade, tem boa presença em boca, com acidez mediana, conferindo certa refrescância. Tem final curto, prevalecendo os toques cítricos.

Amargor muito discreto, mas sem estragar.

Vinho gostoso e simples, sem defeitos comprometedores.

Salada de legumes com ovos e azeitonas pretas. Jantar em 22 de março de 2009.