

<http://www.masitupungato.com/es/wines>



**MASI<sup>®</sup>**  
**TUPUNGATO**

## **PASSO BLANCO**

*Blanco de Argentina Valle de Uco*

Una explosión de aromas y gustos frescos, intensos y elegantes. Es un vino innovador elaborado con un estilo no convencional, producto de uvas orgánicas implantadas en Masi Tupungato, distrito La Arboleda, Mendoza. Trae su exuberancia aromática del viñedo local Torrontés, en tanto que el Pinot Gris, ligeramente pasificado, le da la finura y el estilo del blanco de clase de las Venetias. La guía sudamericana Descorchados 2014 le ha asignado 90 puntos.

Viñedos: Pinot Gris, Torrontés.

Notas organolépticas

Aspecto: amarillo pajizo con reflejos verdes.

Olfato: flores y fruta madura, melocotón y albaricoque seco.

Paladar: fresco y ácido, con aromas de limón. Afrutado.

Combinaciones

Fresco y aromático, de medio cuerpo, es indicado para platos de pescado de sabor fuerte como el atún y los crustáceos; carnes blancas y verduras a la parrilla. Se adapta bien a la cocina oriental, en especial al sushi y al sashimi.

Temperatura de servicio: 10° C

Gradación alcohólica: 12,5% vol.

Vida útil: 3 años.

Formato: 750 ml.

*Safr 2018. Jantar em 30/04/2019. Pantucci/Vino Nobile*