

<https://www.decanter.com.br/colome-torrontes-2019-750ml>



COLOMÉ TORRONTÉS 2019

Origem da informação:

Produtor: Colomé

Classificação: Branco

Uva: 100% TORRONTÉS (40% DAS VINHAS COM MAIS DE 90 ANOS EM ANGASTACO)

País: Argentina

Características Organolépticas: Cor palha com toques esverdeados brilhantes. Perfil intenso com o típico exotismo do varietal: lichia, casca de laranja, lavanda, gengibre e jasmim. Untuoso, destacado na mineralidade, textura apaixonante, longo e perfumado fim-de-boca.

Corpo: Leve

Tânicos: Sem Tânico

Acidez: Pouco fresco

Madeira: Sem Madeira

Região: Salta

Composição de Castas: 100% TORRONTÉS (40% DAS VINHAS COM MAIS DE 90 ANOS EM ANGASTACO)

Amadurecimento: 3 MESES EM TANQUES DE INOX.

Estimativa de Guarda: 3 ANOS

Temperatura de Serviço: 10°C.

Características Climáticas: Continental de alta montanha; Pluviometria anual: 50-120mm/ano; O gradiente térmico dia-noite pode chegar a 35°C; Radiação UV altíssima, com mais de 350 dias de sol no ano; Irrigação por gotejamento.

Características do Solo: Aluviais e coluviais pedregosos e arenosos.

Elaboração: Rendimento de 10 ton/ha; Irrigação por inundação; Colheita manual em fins de março; Fermentação a baixas temperaturas com leveduras *Saccharomyces bayanus* em tanques de aço inox; Permanência de 2 meses em garrafa. Engarrafamento.

Fechamento com Tampa de Rosca: Sim

Diretrizes Enogastronômicas: Curry cremoso e delicado de frutos do mar com arroz jasmim; Ostras mornas com juliennes de legumes e laranja e sua redução cremosa com um toque de manteiga trufada; Cozinha japonesa quente e chinesa de pescados; Guacamole.

Safra 2019. Almoço em 15/11/2020.