



TORRONTÉS

| | | |
|------------------------|---|------------------------|
| PRODUTOR/VINÍCOLA | Andes Grower | |
| SAFRA | 2020 | |
| VARIETAL | 100% Torrontes | |
| LOCALIZAÇÃO DO VINHEDO | Margem sul do rio Tunuyán. Mendoza, Argentina | |
| ALTITUDE | 800m | |
| COLHEITA | Manual em recipientes de 18 a 20 kg. | |
| VINIFICAÇÃO | Em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas. Temperatura de fermentação controlada entre 15-16 ° C. Tempo de fermentação de 10 a 15 dias. | |
| ANÁLISE | Álcool: 13,6% | Acidez total: 5,71 g/l |
| | PH: 3,70 | Açúcar: 1,64 g/l |
| CONSERVAÇÃO | Em tanques de aço inoxidável | |
| ENÓLOGO | Cesar Azevedo | |
| NOTAS DE DEGUSTAÇÃO | Cor esverdeada com reflexos dourados. Aromas predominantes florais de rosas, magnólias, com nuances de cascas de laranja. Em boca se apresenta refrescante, porém com corpo pleno e aromas que se abrem no paladar. Um vinho elegante que evolui na taça. | |

Cesar Azevedo

☎ 48 9604-4576

✉ cesarenologo@gmail.com

Safra 2020. Jantar em 28/10/2021. Adega Tanino.