



VARIEDAD

Varietal de cepas Torrontés. Destaca durante su elaboración el empleo de levaduras seleccionadas y la fermentación bajo temperatura controlada a 15°C

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

COLOR:

Color verde amarillento, brillante, joven.

AROMA:

Aromas delicados a flores blancas, cítrico, fresco

SABOR:

Vino de carácter con sabores exóticos e intensos con muy buena acidez y frescura de los cítricos, entrada dulce. Refrescante.

ANÁLISIS QUÍMICO:

Alcohol: 8,5 %

Azúcares reductores: 9 grs./lt

Acidez total: 6,8 grs./lt

PH: 3.35

SERVICIO:

Se recomienda beberlo entre 12°C y 14°C.