



CRIANZA

TORRONTÉS / SEMILLÓN

Um blend inovador que fusiona duas uvas muito características do terroir do Valle de Uco: a complexidade do Semillón de La Consulta com a intensidade aromática do Torrontés de Tupungato. Esta combinação garante frescor e uma acidez vibrante, junto com uma grande sucrosidade e elegância. Um vinho branco excepcional que homenageia a grande diversidade e a riqueza vitivinícola de Mendoza.

COMPOSIÇÃO

Blend de uvas 70% Torrontés e 30% Semillón

LOCALIZAÇÃO

O Torrontés provém de Tupungato e o Semillón de um vinhedo em La Consulta, San Carlos.

COLHEITA

Vindima manual em horas da manhã com rápido transporte para a vinícola.

VINIFICAÇÃO

Maceração curta de 4 horas na prensa pneumática e posterior desborra estática durante 24 horas. Fermentação em tanques de aço inoxidável em baixa temperatura durante 15 dias, preservando os seus aromas primários e fresco. Foulage pós-fermentativo e extenso contato sobre borras finas para lhe dar maior volume e untuosidade em boca.

HARMONIZAÇÃO

Saladas frescas, queijos macios.

Paella de mariscos, massas com molho branco, peixes com vegetais grelhados.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Aos olhos, de cor amarelo brilhante com matizes esverdeados.

No nariz, apresenta-se muito floral, com aromas de rosa e jasmim, algumas frutas cítricas e um toque de mel.

Na boca, é untuoso, elegante, de entrada doce e com uma acidez muito fresca, o que lhe dá um excepcional equilíbrio para um vinho branco muito gastronômico.