



## NOTAS DE CATA

Este vino se muestra con colores amarillo limón y tonos acerados. Con aromas cítricos y florales, típicos de la variedad. Dejando en boca un sobresaliente paso fresco y armónico.

## CUENTO TORRONTÉS

### FICHA TÉCNICA

Variedad: 100% Torrontés Riojano.

Presentación: 750 ml.



Maridajes: ceviches, mariscos, pescados de mar y pastas blancas.



Temperatura de servicio: 6-8°C



Guarda estimada: 3-4 años

### ELABORACIÓN

Cuidadosa selección de uvas en el viñedo durante su cosecha a mano. Ya en bodega se hace un delicado despalillado y enfriado antes de su prensado neumático. Se fermenta 15 días aproximadamente, con agregado de levaduras seleccionadas y temperaturas controladas de 16° c. Luego de los respectivos procesos de limpieza y filtrado se pone en botella.

Enólogos: Oscar Egea, Walter Egea.

Ingeniero Agrónomo: Jorge Riveros.

### VIÑEDOS

Ubicados en los departamentos Santa Rosa y Junín, Zona Este, Mendoza.

**Antigüedad:** 25 años.

**Altitud de los viñedos:** 650-700 m SNM.

**Rendimiento:** 22.000 kg/ha

**Riego:** Con agua subterránea y agua del deshielo de la Cordillera de los Andes.

**Producción anual:** 45.000 botellas.