



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.

MI ESTANCIA PREMIUM TORRONTÉS RIOJANO

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.