



Foto de Francisco Ayerza, Argentina, 1891

Chenin Torrontés



VIÑEDO

Los viñedos se cultivan en el sistema parral que da más sombra y permite un mejor desarrollo del sabor.

ELABORACIÓN

Las uvas se recolectaron temprano en la mañana y se protegieron de la oxidación. La uva se macera y luego se prensa. El jugo claro se fermentó a temperaturas frescas. Se utilizaron dos levaduras diferentes para ganar complejidad. Los vinos se trasvasaron y limpiaron rápidamente para conservar los sabores varietales.

DESCRIPCIÓN

Aromas de violetas, lichi y especias, todos propios de la variedad Torrontés mientras que en boca es más a fruta tropical y melón, propio de la uva Chenin.

MARIDAJE

Ensaladas, pollo a la parrilla y cocina asiática.

COMPOSICIÓN VARIETAL	CHENIN TORRONTÉS
DENOMINACIÓN	IP MENDOZA
PAÍS DE ORIGEN	ARGENTINA
MADURACIÓN EN ROBLE	NULO
POTENCIAL DE GUARDA	DISFRUTARLO PRONTO
ALCOHOL	13%
ACIDEZ	4.2 G/L
PH	3.65
AZÚCAR RESIDUAL	3 G/L