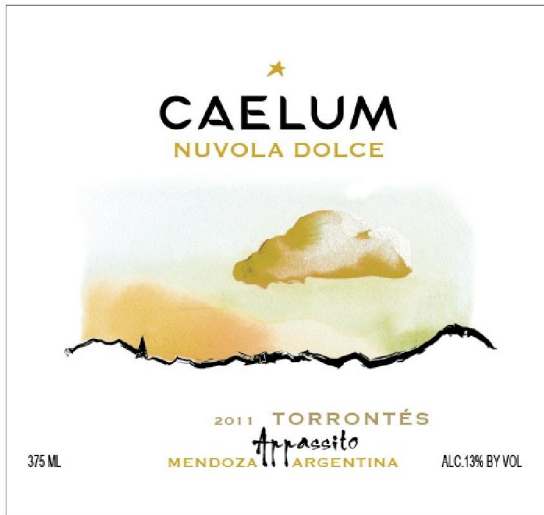




-NUVOLA DOLCE TORRONTÉS-



Variedades

100% Torrontés

Ubicación de los viñedos

Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza

Altitud sobre el nivel del mar

1.050 m

Producción por hectárea

8 ton/ha

Método de elaboración

Utilizamos el método italiano de "appassimento", en el cual los granos de uva pierden hasta un 50% de humedad. El secado transcurre bajo la sombra, para conservar los aromas a fruta fresca. Se utilizan levaduras seleccionadas para la fermentación, y una vez alcanzados los 14 grados de alcohol (aproximadamente), se interrumpe la misma disminuyendo la temperatura.

- Notas de cata

Vino blanco dulce de color dorado intenso. En nariz, presenta aromas a frutas blancas en compota y notas profundas a piel de naranja confitada. En boca se caracteriza por su textura suave y su final elegante.

- Crianza

10 meses en barricas de roble francés

- Tipo de corcho

Natural

- Producción anual

500 botellas

- Azúcar

80 gr/lt

- Temperatura de servicio

15°C

- Enólogo

Giuseppe Franceschini