

Alta Vista

VIVE TORRONTÉS

NOTE GENERALI

Tipologia Mendoza

Zona produttiva Cafayate, Salta

Vitigno 100% Torrontés

Vinificazione I grappoli vengono raccolti a mano e trasferiti in una pressa meccanica. La decantazione dura dalle 24 alle 48 ore a 10 °C. Successivamente il mosto viene travasato in vasche di acciaio inox dove fermenta per 15-20 giorni a temperatura controllata (15-17 °C).

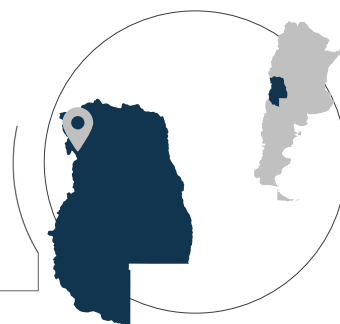
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Giallo chiaro con riflessi verdi.

Profumo Esplosione di aromi che richiama le rose bianche e l'uva.

Sapore Al palato è floreale, delicato, bilanciato con una buona e fresca acidità.

Abbinamenti Ideale come aperitivo o da accompagnare a sushi o empanadas.



MENDOZA / ARGENTINA



ANNO DI FONDAZIONE | 1899



VITIGNI | MALBEC, CABERNET
SAUVIGNON, TORRONTÉS,
CHARDONNAY

