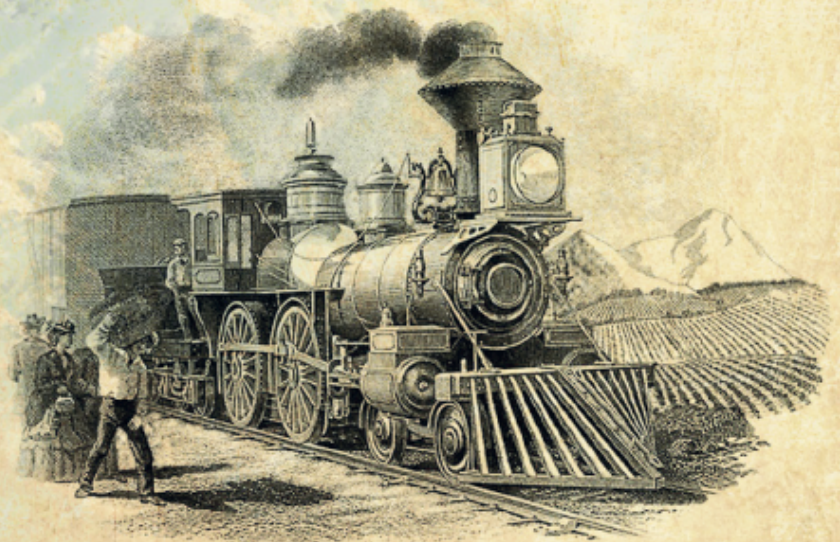


EXPRESO BODEGUERO

TORRONTÉS



FICHA TÉCNICA

PRODUCTOR

Expreso Bodeguero Wines

VARIETAL

100% Torrontés



VIÑEDOS

Plantado en espaldero con riego tradicional a manto, procede de Maipú, Mendoza, Argentina.



ALTITUD

850 m.s.n.m.

METODO DE COSECHA

Manual en recipiente 18 a 20 kgs.



FERMENTACIÓN

Despalillado y estrujado de la uva, prensado y se lo deja decantar 12 hs. Luego se trasiega y fermenta durante 15 a 20 días a 15-17 C°, con levaduras seleccionadas.



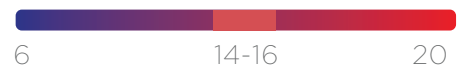
CONSERVACIÓN

Contacto con roble de acacia durante 3 meses.

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con tonos dorados. Intensos aromas a flores blancas, rosas, jazmines, con suaves aportes de frutas cítricas, durazno blanco. Muy buena intensidad y persistencia aromática. En boca presenta una vibrante acidez y un final sedoso y prolongado.

TEMPERATURA IDEAL



PLATOS ARMÓNICOS

Pescados - Quesos - Pastas

Terroir: Maipú - Mendoza



WINEMAKER

José Di Marco