

EXPRESO BODEGUERO

NARANJO



FICHA TECNICA

PRODUTOR

Expreso Bodeguero Wines

VINO BASE

100% Pedro Gimenez

ORIGEM

Luján de Cuyo / Mendoza.

MÉTODO

A colheita é realizada manualmente com tesoura e transportada em caixas PPL de 20 kg cada. O desengace é mecânico com desengaçador com variador eletrônico de velocidade. As uvas desengaçadas são prensadas com rolos dentados e cubas como se fossem uvas coloridas.

TEMPERATURA IDEAL

Entre 12° y 15°.

TEMPERATURA IDEAL

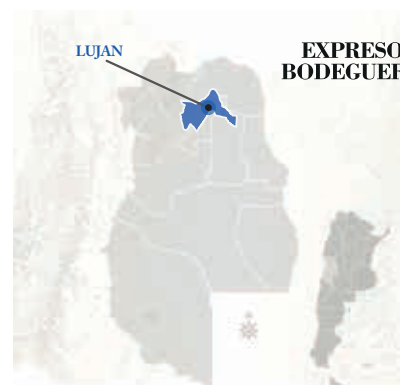


PRATOS HARMONIOSOS

Carnes brancas - Peixes e frutos do mar - Pratos da culinária asiática - Legumes e legumes - Enso-pados leves - Massas alimentícias recheadas



TERROIR: LUJAN - MENDOZA



[CLICK AQUI PARA VER FOTOS DE FINCA](#)

NOTA DE CATA

Aos olhos, parece amarelo âmbar com reflexos alaranjados. No nariz destacam-se notas de frutas secas ao sol (peras, pêss-gos, damascos), lembrando flores brancas e aroma. Na boca percebe-se com volume vigoroso, taninos ásperos, acidez notável, sabores de damasco, coração de pêra e ameixa branca.

COMERCIALIZA Y DISTRIBUYE

