

~ de los ~ Suspiros

ESPUMANTE DULCE NATURAL

100% TORRONTÉS

Elaborado con uvas cosechadas a mano y seleccionadas cuidadosamente de las mejores zonas de Mendoza.

INFORMACIÓN TÉCNICA

Torrontés riojano 100%

Alcohol: 8%

Azúcar residual: 62 g/l

Acidez: 6,5 g/l

Viñedos: ubicados en Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza, Argentina.

Plantación: año 2013

Altitud: 1030 m.s.n.m

Estructura del viñedo: espaldero alto, riego por goteo, poda en cordón con pitones.

Rendimiento: rendimientos promedio: 120 qq/ha.

Elaboración: el mosto ya desbarrado y limpio se fermenta en tanques tipo charmat, deteniendo la fermentación una vez alcanzado el nivel de alcohol y azúcar deseado, dando como resultado un vino espumoso dulce natural, sin agregado de azúcar. A diferencia de otros vinos espumosos, la burbuja se logra con una sola fermentación.

Producción: 13.400 botellas

Potencial de guarda: 2 años desde el año de cosecha

NOTAS DE CATA

Color amarillo pálido con reflejos plateados. Perlage elegante y muy persistente. Dominan los aromas frutados frescos, sobretodo a uva y algunos cítricos. con algunas notas a flores y miel. Su sabor es dulce y fresco, de mucha intensidad

