

# *~ 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

---

