

FARO TORRONTÉS

Torrontés é a única cepa considerada nativa da Argentina, e pode-se considerar que seus vinhos são produzidos quase que exclusivamente nesse país, pois há somente algumas vinhas dessa variedade fora da Argentina, no Chile, no Peru, no Uruguai, na Califórnia e na Nova Zelândia.



Mendoza - Argentina



100% Torrontés



Seleção manual das uvas, desengace, esmagamento e prensagem diretas. Fermentação a 15-18°C e envelhecimento com leveduras selecionadas na borra por 6 meses em cubas de inox.

ANÁLISE SENSORIAL



Cor amarelo esverdeado.



Nariz perfumado com notas delicadas de flores como pétalas de rosa, Azahares, toques de frutos maduros e cítricos.



Boa estrutura sabor, acidez equilibrada, com final particularmente perfumado e delicado.



Temperatura de serviço entre 6°C a 8°C.



Aperitivo, mas também vai bem com comida ou peixe asiático com saladas frescas.

ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 14%

Açúcar: 1,80 g/l

Acidez Total: 5,35 g/l

PH: 3,6



Acesse o QR CODE
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA
VINHOS do MUNDO