

# PIATTELLI HIGH ALTITUDE TORRONTÉS

Salta - Argentina



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.

Estima-se que tenha surgido entre o final do século 18 e o início do século 19, tendo sido batizada com esse nome em meados do século 19.

A palavra Torrontés vem de enxurrada, o que é muito apropriado para descrever o vinho produzido com essa uva, caracterizado por aromas incrivelmente potentes, capazes de surpreender qualquer um.

 100% Torrontés

**Teor Alcoólico:** 13,5%

**Açúcar:** 1,60 g/l

**Acidez Total:** 7 g/l

**PH:** 3,4

**Vinificação:** As uvas são desengaçadas e suavemente prensadas, depois decantamos o suco a 10°C por 48 horas para obter um suco claro para a fermentação. A fermentação é feita em tanques de aço inoxidável durante 30 dias a 18°C.

 Envelhecido em tanques de aço inoxidável durante 3 meses com borras leves.

## NOTAS DO ENÓLOGO

 Cor verde e amarela pálida. Muito claro e brilhante.

 Aroma floral e cítrico.

 Em boca é frutado, com acidez bem equilibrada e de corpo médio.

**Harmonização:** Acompanha muito bem frutos do mar, principalmente peixes frescos.

 Temperatura de serviço entre 10°C a 12°C.

IMPORTAÇÃO EXCLUSIVA

**VINHOS do MUNDO**  
IMPORTADORA

[www.VINHOSDOMUNDO.com.br](http://www.VINHOSDOMUNDO.com.br)