

# FINCA FERRER ACORDEÓN TORRONTÉS

Como as notas do acordeon que flutuam sobre a noite de Buenos Aires e seus tangos, com esta linha captamos a essência da Argentina e suas variedades de maior sucesso: Chardonnay, Torrontés, Cabernet Sauvignon e Malbec. A busca nesta linha é poder capturar o perfil aromático de cada varietal. Para isso colhemos as uvas em seu melhor estágio de frescor e durante a elaboração aplicamos técnicas destinadas a preservar essas características. Usamos madeira apenas para potencializar seus aromas primários e estabilizar sua cor nos casos que julgamos necessários.



Gualtallary | Vale de Uco - Argentina



100% Torrontés



A fermentação é realizada em tanques de aço inoxidável (80% de puro suco da uva e 20% mosto prensado). Uma fermentação pura é alcançada resultando em um vinho frutado e fresco, com aromas típicos desta casta. Este vinho não tem intervenção da madeira.

## ANÁLISE SENSORIAL



Apresenta cor verde brilhante com tons de aço.



No nariz, aromas típicos desta variedade, destacando-se as notas florais como jasmim e lavanda, acompanhadas de frutas cítricas como a laranja.



Em boca, este é um vinho fresco e leve.



Temperatura de serviço entre 8°C a 10°C.



Este vinho é uma escolha ideal para harmonizar com qualquer tipo de prato, mas também é perfeito para desfrutar como aperitivo. Melhor servido com carnes brancas e picantes, como frango ao molho teriyaki onde através de sua variedade de especiarias encontra o equilíbrio.

## ANÁLISE LABORATORIAL



Teor Alcoólico: 13,2%

Açúcar: 1,8 g/l

Acidez Total: 5,8 g/l

PH: 3,4



Acesse o QR CODE  
e siga nosso Instagram.

IMPORTADORA  
VINHOS do MUNDO