



Variedad

Torrontés, Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Origen

Torrontés (Valle de Uco, Mendoza). Chardonnay (Agrelo, Mendoza). Sauvignon Blanc (Agrelo, Mendoza).

Vinificación

Primero se realiza un corte de los tres mostos participantes para luego dar inicio a la fermentación a temperaturas óptimas para el cuidado aromático. Finalmente se detiene la fermentación, dejando azúcar natural residual y dióxido de carbono natural disuelto.

Nota de cata

Intenso aroma y sabor de frutas tropicales con tenue fondo de rosa y jazmín. En boca naturalmente dulce y ligeramente efervescente hace que invite a tomar otro trago. Especial para ocasiones donde se desee un vino dulce, fresco y elegante.

Alcohol	10 %
Acidez	6.8 g/l
Azúcar Residual	50 g/l

