



San Pedro de Yacochuya Torrontés 2015

A principal variedade branca da Argentina, a Torrontés, é conhecida por ser aromática - e não poupa esforços neste exemplar. Flores brancas, frutas cítricas, maçãs verdes e pêssegos maduros saltam da garrafa e perfumam o ambiente. Em boca, traz a acidez vivaz, típica da uva, mas envolta em corpo médio, surpreendendo o paladar.

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Argentina

Região Salta/Cafayate

Produtor San Pedro de Yacochuya

Safra 2015

Elaboração

Uva 100% Torrontés

Teor Alcoólico 14%

Amadurecimento Em tanques de aço inox para preservar frescor e fruta

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha intenso com reflexos verde-águas

Olfativo Aromas minerais típicos da torrontés, frutas cítricas tipo carambola, lima da pérsia e graviola, com um fundo floral de acácia e jasmim

Gustativo Delicado e elegante, aromático, persistente e um final de boca muito complexo

Harmonização Tempurá, comida baiana, peixes grelhados, queijo de cabra, comida japonesa, aperitivos, piscina, verão

Do Produtor

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10º

Estimativa de Guarda Pronto

Localizada em Cafayate, a cerca de 190 quilômetros da cidade de Salta, a 1.600 metros de altitude. Cultiva-se, em praticamente 100% de seus vinhedos, as uvas Malbec e Torrontés. Em 1998, o mais influente enólogo da atualidade, Michel Rolland, foi convidado pela família Etchart para dar consultoria para a bodega em troca de participação societária, Rolland trabalha para mais de 100 vinícolas em 14 países diferentes e é responsável por alguns clássicos como Château Pontet-Canet e o Château Pape-Clement. A partir desse momento a vinícola San Pedro de Yacochuya revolucionou a forma de produzir seus vinhos!