



RESERVA

Degusta
club

EL CIPRÉS Torrontés 2014

Um vinho branco altamente recomendado pelo seu custo x qualidade. Elaborado com a variedade torrontés, onde a colheita é feita de forma manual, em pequenas caixas. As uvas ficam prontas durante a primeira semana de março. As uvas são pré-resfriadas a 10°C e depois maceradas. A fermentação é dividida em tanques de aço inoxidável, com leveduras selecionadas e temperatura controlada. O produto final é um refrescante e aromático branco para ser apreciado no happy hour no horário de verão. Muito bom!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Branco

Terroir

País Argentina

Região Mendoza

Produtor Luis Segundo Correas

Safra 2014

Elaboração

Uva Torrontés

Teor Alcoólico 13%

Amadurecimento Não passa por madeira

Por Murilo Azevedo

Visual Amarelo palha com reflexos verdeais

Olfativo Aroma complexo com notas de lirio e jasmim, casca de laranja que se mesclam com pêra, jambo e lichia

Gustativo Muito fresco, aromático, refrescante, corpo leve e acidez bem equilibrada.

Harmonização Aperitivos, frutos do mar, dias de sol e saladas

Serviço

Temperatura de Serviço 8/10°

Estimativa de Guarda pronto

TORRONTÉS

Há quem defende que a Torrontés nasceu na Rioja/Espanha. Já outros defendem que o seu surgimento se deu através de um cruzamento genético de duas variedades, a moscatel de Alejandria e a uva Itália preta. No entanto, de acordo com as fontes examinadas até os dias atuais, estima-se que a Torrontés nasceu mesmo em Mendoza. É produzida praticamente só na Argentina e possui um sabor inigualável. É cultivada desde o Norte, em Salta, até o sul, em Rio Negro.