



RESERVA



## 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  
**Safr** 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 lírio 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 defenda 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.