



TORRONTÉS RESERVA

Variedad: 100% Torrontés

Viñedos: Valles del Famatina

Fermentación: Se lleva a cabo a temperatura controlada entre 15° - 18° C.

Cosecha: Manual

Alcohol: 12,5%

Acidez: 6.70 g/l

Azúcar Residual: 5.70 g/l

Elevación del viñedo: 1.100 m.s.n.m.

Estadía en madera: No

Sugerencias: Servir a 6° - 8° C. Ideal para acompañar ensaladas, frutos del mar, aves o disfrutarlo solo como aperitivo.

Potencial de guarda: 12 a 24 meses.