Susana Balbo

CRIOS

TORRONTÉS



COSECHA	2024
VARIETALES	100% Torrontés
REGIÓN	Valle de Uco y Agrelo (Mendoza)
ELEVACIÓN	1.015 m.s.n.m. (promedio)
MÉTODO DE COSECHA	Manual
ANALÍTICA	ALCOHOL 13 % ACIDEZ 6,4 g/l
VINIFICACIÓN	Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 12-14°C como máximo. Conservación sobre lías durante tres meses para mejorar la estructura del vino.
NOTAS DE CATA	Un Torrontés vibrante, aromático y refrescante que cuenta con aromas a cítricos, maracuyá, lichi y flores blancas. Su acidez brillante, sutil cremosidad y final largo suman profundidad y equilibrio a su paladar.
MARIDAJE	Comida asiática y fusión, carnes blancas, cangrejo y pescados, ensaladas y postres cítricos o cremosos.