

CHACABUCO

TORRONTÉS

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

VARIEDAD 100% Torrontés

COSECHA 2023

ORIGEN 100% zona Este

ELABORACIÓN Prensado de los racimos enteros en prensas neumáticas con maceración pelicular en la prensa durante 6 horas. Desfangado dinámico por flotación de los mostos. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a baja temperatura, entre 14 y 16 grados centígrados con utilización de levaduras seleccionadas. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DE CATA Color: Amarillo pálido con destellos verdosos. Aroma: Delicados aromas florales que recuerdan a rosas y jazmines, con notas de frutas como uvas y duraznos blancos. Boca: De impacto dulce, bien balanceado, refrescado por su acidez natural. Es un vino fresco, joven y de gran expresión varietal.

ALCOHOL 12,5%

MARIDAJE Ideal para disfrutar como aperitivo y acompañar con frutos de mar, comida thai picante, platos criollos como empanadas y humita, aves y todo tipo de quesos.

TEMPERATURA Beber entre 6° y 8° C

