



LA CONSULTA

RESERVA

Nuestros vinos reserva son el resultado de la expresión de un terroir único en el Valle de Uco: La Consulta, cuna de los grandes vinos de Argentina en el mundo. Vinos con impronta frutal y equilibrada crianza en roble.

100% Torrontés

Alcohol 13,3%

Ac. Total 6,2 g/L
en ácido tartárico.

Az reductores 2,8 g/L

pH 3,35

Cosecha manual en bins de 350 Kg, teniendo como principio la madurez completa de la fruta (semilla, piel, pulpa, aromas).

Fecha de Cosecha mes de Febrero.

Fermentación alcohólica con empleo de levaduras seleccionadas, en tanques de acero inoxidable y vasijas de concreto, durante 20 días a 12 °C, preservando la fruta fresca. Sin fermentación maloláctica.


Maridaje


ideal como aperitivo y para acompañar pad thai & pollo con salsas a base de curry.


Recomendaciones

Servir a 8 °C.

Notas de Cata

 Vino de color amarillo pálido con reflejos acerados.

 Aromas elegantes, que recuerdan a la fruta fresca como el durazno blanco y a las flores sutiles tales como: jazmín, rosas; tilo.

 En boca es fresco y vivaz, cuerpo medio y armónico final.