



Continent du Vin

Tamari- Reserva- Torrontés- 2014

Cépages et terroir:

Producteur: Tamari
Appellation d'Origine: Vallée de Famatina (D.O. La Rioja)
Assemblage: 100% Torrontés

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: Manuelle, du 25 février au 10 mars

Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulée à 12°C : 20 jours.
100% de fermentation malolactique.
20% de la cuvée est élevée en fût français et américain pendant 6 mois

Dégustation, accord avec les mets

Couleur : jaune brillant.

Nez aux arômes délicats de fruits frais comme la pêche blanche et de subtiles notes florales, de jasmin et de tilleul.

La bouche est fraîche et vive, moyennement corsée avec une finale harmonieuse.

Servir frais à l'apéritif, avec un poulet à la Thaï et des plats en sauce au curry.

Analyses:

Sucres résiduels : 2 g/l ; Acidité totale : 6,5 g/l ; pH : 3,35 ; Alcool : 13,5 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 10-12°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

