



## 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.

