



Tamari- Reserva- Torrontés- 2013

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 vif avec des reflets verts.

Bouquet : Très élégant et délicat. Des notes de pamplemousse blanc sont mis en évidence ainsi que de fleurs blanches comme le jasmin, la rose, le géranium et quelques notes de fruits tropicaux tels que le chirimoya.

Bouche : Elle met en évidence un très bon équilibre sucre-acide-alcool. C'est un vin avec du nerf et très bien équilibré. Sa bouche est fruitée, florale, épicée et la finale est agréable.

Servir frais à l'apéritif, avec du ceviche, de la cuisine thaïlandaise, des crustacés ou des poissons.

Analyses:

Sucres résiduels : 2,8 g/l ; Acidité totale : 6,2 g/l ; pH : 3,35 ; Alcool : 13,3 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 10-12°C.

Se bonifiera encore pendant les cinq ans à venir.

