



Continent du Vin

Tamari- Torrontés- 2013

Cépages et terroir:

Producteur: Tamari
Appellation d'Origine: D.O. La Rioja
Assemblage: 100% Torrontés

Vendanges, vinification et élevage:

Vendanges: 1 au 10 avril
Vinification: Fermentation en cuve inox thermo-régulée à 12-14°C : 21 jours.
Pas de fermentation malolactique.

Dégustation, accord avec les mets

Robe or pâle avec des reflets acidulés. Arômes de raisin intense, mêlé à de subtiles notes de pétales de rose et de jasmin. C'est un vin de grand équilibre par sa fraîcheur et sa structure.

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 : 6,10 g/L ; pH : 3,4 ; Alcool : 13 % vol.

Conseils de Consommation et garde

Servir autour de 8-10°C.
Se bonifiera encore pendant les deux ans à venir.

