



Continent du Vin

## Tamari- Torrontés- 2012

### 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 15°C : 18 jours.  
Élevage sur lie en cuve pendant 60 jours  
Pas de fermentation malolactique.

### Dégustation, accord avec les mets

Robe or pâle avec des reflets verts. Arômes de raisin intense, mêlé à de subtiles notes de pétales de rose, de pamplemousse, de litchi et de fruits tropicaux. 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 : 2,3 g/L ; Acidité totale : 4,90 g/L ; pH : 3,65 ; Alcool : 13 % vol.

### Conseils de Consommation et garde

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

