



Continent du Vin

Tamari- Torrontés- 2014

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 entre 12 et 14°C : 21 jours.
Élevage sur lie en cuve pendant 60 jours
Pas de fermentation malolactique.

Dégustation, accord avec les mets

Robe jaune citron avec des reflets dorés. Arômes de raisin intense, mêlé à de subtiles notes de pétales de rose, jasmin et d'agrumes. C'est un vin de grand équilibre par sa fraîcheur et sa structure avec une finale fruitée.

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

Analyses:

Sucres résiduels : 1.9 g/L ; Acidité totale : 5,90 g/L ; pH : 3.4 ; Alcool : 13.2 % vol.

Conseils de Consommation et garde

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

