



Continent du Vin

Tamari- Torrontés- 2016

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 aux reflets dorés. Arômes de raisins intense, mêlé à de subtiles notes d'agrumes, ainsi que des notes de fleurs comme la rose ou le jasmin. 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, des légumes grillés ou des poissons.

Analyses:

Alcool : 12,7% - PH : 3,4 - Acidité : 5,60 g/L - Sucres résiduels : 1.90 g/L

Conseils de Consommation et garde

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

