

Le domaine :

Depuis quelques années, le domaine, à la recherche de nouveaux terroirs, a développé sa production dans la vallée de Famatina, appartenant à la région de La Rioja – situé à 600 km au Nord de Mendoza. Tous les blancs du domaine sont vinifiés sur ce terroir exceptionnel conférant d'intenses notes de fruit. Ce vignoble en altitude est un des plus sains du monde grâce à une très faible humidité et de très rares précipitations.



Cépages : 100 % Torrontés

Appellation d'Origine : La Rioja



Vinification :

Après un pressurage doux, le moût est nettoyé pendant 36 heures à 8 °C. Fermentation en cuve inox thermo-régulée entre 12 et 14°C : 21 jours. Élevage sur lie en cuve pendant 3 mois. Pas de fermentation malolactique.



Dégustation :

Jaune, brillant, avec des reflets dorés. Au nez, les arômes d'agrumes, de litchi, de fleurs, de roses et de jasmin se manifestent. C'est un Torrontés sympathique, frais et avec une finale fruitée.

Sucre résiduel : 1,8 g/L Alcool : 13,5% pH : 3,4 AT : 5,9 g/l

Accords mets et vin :

A déguster avec des fruits de mer, poissons crus, sushi, plats épicés ou des "empanadas" argentins.



Conseils de consommation :

Continuera à s'améliorer encore pendant 2 ans. Servir à 7-8 °C.