



FICHA TÉCNICA:

Vino blanco Las Nubes Torrontés

BODEGA: Las Nubes

VIÑEDOS: El Cajón, Salta, Valle de Cafayate

GRADO ALCOHÓLICO [% VOL.]: 13,5

PH: 3,4

ÁCIDOS [G/L]: 6

AZÚCAR RESIDUAL [G/L]: 3,4

VARIEDAD: 100% torrontés

ELABORACIÓN: La vendimia es manual en cajas de 20 kilos, a finales de marzo, selección de racimos en bodega, despalillado, estrujado y enfriamiento. Maceración en frío y fermentación con levaduras seleccionadas a 15 °C. Reposo sobre las lías finas, permitiendo una autoclarificación por la acción del frío natural del invierno.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 8°-10°C

POTENCIAL DE ENVEJECIMIENTO: 3 años

NOTAS DE CATA:

Color amarillo claro con tonos verdosos. Fresco en nariz, muy afrutado y aromático, recordando a la uva Torrontés que le dio origen, cítricos, flores y melocotón blanco. Estructurado en boca, fresco, redondo, equilibrado, final largo y armonioso.

MARIDAJE:

Un excelente acompañamiento para quesos, empanadas, cocina vegetariana, sushi, pescados y mariscos.