



FICHA TÉCNICA:

Vino blanco Trumpeter Torrontés

BODEGA: Rutini

VARIEDADES: 100% Torrontés.

VIÑEDO: Tupungato, Mendoza, Valle de la UCO

REGIÓN: Mendoza, Valle UCO

VINIFICACIÓN: Fermentación en tanques de acero inoxidable. Sin madera.

TEMPERATURA IDEAL DE SERVICIO: 9°C

ALCOHOL: 13,5%.

ELABORADOR: Lic. Mariano Di Paola

NOTAS DE CATA:

El Trumpeter Torrontés es un vino blanco único de Argentina con un carácter aromático y carácter distintivo. Aromas tentadores de melocotón blanco acompañados de toques de jazmín y rosas. En el paladar se percibe una agradable frescura con notas cítricas, buena estructura y una acidez equilibrada.

MARIDAJE:

Empanadas picantes, ensaladas (mesclun), menestra de verduras, platos criollos (tamales), tortilla de patatas, pescado a la plancha, quesos frescos de vaca (tipo Brie). quesos (tipo Brie).