



# CRIOS TORRONTÉS

*Susana Balbo.*



**VARIETALES:** 100% Torrontés / **COSECHA:** 2022

**REGIÓN:** Valle de Uco (Mendoza) y Cafayate (Salta)

**ELEVACIÓN:** 1.700 m.s.n.m. (promedio)

**MÉTODO DE COSECHA:** Manual

**VINIFICACIÓN:** Fermentación con levaduras seleccionadas en tanques de acero inoxidable a 12-14°C como máximo. Conservación sobre lías durante tres meses para mejorar la estructura del vino.

**ANALÍTICA:** Alcohol: 13 % / Acidez: 6,5 g/l

**NOTAS DE CATA:** Un Torrontés vibrante, aromático y refrescante que cuenta con aromas a cítricos, maracuyá, lichi y flores blancas. Su acidez brillante, sutil cremosidad y final largo suman profundidad y equilibrio a su paladar.

**MARIDAJE:** Comida asiática y fusión, carnes blancas, cangrejo y pescados, ensaladas y postres cítricos o cremosos.

