

san huberto  
torrontes

ARGENTINA

## JOVEN TORRONTES

**Varietal:** Torrontés Riojano 100%  
**Ubicación del viñedo:** Valle de Aminga, La Rioja, Argentina  
**Tipo de plantación:** Espaldero alto  
**Altura del viñedo:** 1450 Metros SNM  
**Tipo de riego:** Por goteo  
**Cosecha:** Manual  
**Alcohol:** 13.0 %  
**Azúcar residual:** < 2,50 g/l  
**pH:** 3,6  
**Acidez:** 4,90 g/l  
**Extracto seco:** 20,00 g/l  
**Presentación:** 750 ml  
**Temperatura de consumo:** 9°C

### Maridaje

Aves y pescados. Comida estilo Thai o Vietnamita.

### METODO DE ELABORACION: Tradicional

La fermentación se realiza durante 20/30 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada entre 15/17°C.

Crianza en botellas: 1 mes

### NOTAS DE CATA

Gran presencia de fruta, muy frescos y pensados para ser bebidos diariamente y en todo tipo de reunión o encuentro. Vino para disfrutar, suave y fácil de beber, sin complejidades.

De color amarillo muy claro, con reflejos verdosos. Los aromas son fieles a su tipicidad varietal, lleno de frutas tropicales, ananá e higos maduros y delicadamente floral.

