



BODEGA
PALO ALTO
MAIPÚ - MENDOZA - ARGENTINA

MONIQUITA TORRONTÉS

VINIFICAÇÃO

Seleção da uva e prensagem, decantação do mosto, fermentação a baixa temperatura com método reductivo que evita a incorporação excessiva de oxigênio. Clarificação e estabilização a frio.

UVAS

100% Torrontés

COLHEITA

Manual, na primeira semana de março, em pequenas caixas de 16 kg.

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

Cor amarelo claro com reflexos dourados. Sugestiva variedade de aromas que remetem a frutas cítricas e flores brancas com um toque de mel. De entrada amigável, é delicado e cremoso ao passar pela boca, acidez equilibrada que traz frescor à fruta. Final persistente e caloroso.

SERVIÇO E HARMONIZAÇÃO

Servir entre 8°C e 11°C

Aprecie-o como aperitivo, com comida tailandesa ou pratos com especiarias.

