



Resero - Torrontés

Variedade: Blend de brancas

Ubicaçãoda vinha: Maipúe Lujánde Cuyo, Mendoza, Argentina.

Elaboração:

1. Colheita manual da uva.
2. Recepção e desengaço.
3. Fermentação a temperatura controlada em tanques de aço inoxidável com leveduras selecionadas.
4. Clarificação.
5. Formação do corte.
6. Filtragem.
7. Fracionamento.

Notas de degustação: Amarelo luminoso com reflexos esverdeados. Expressivamente aromático, com notas de flores e frutas tropicais. Paladar adocicado, fresco e vivaz, muito equilibrado. Um vinho que se expande, ilumina conversas, e dá a cada prato um sabor especial

RESERO

CAVES
EUROPA
VINHOS & SABORES