

DESDE 1987

LA CHARBONNADE
IMPORTADORA



Mil Vientos Torrontes

Tipo: Vinho branco seco

Variedade: 100% Torrontes.

Origem: San Juan - Argentina

Vinhedos: O vinhedo situasse à 700 msnm.

Colheita: Colheita manual.

Vinificação: A fermentação alcoólica ocorre em tanques de aço inoxidável à temperatura de 8°C. Após a fermentação alcoólica o vinho é decantado e envelhecido em baixa temperatura por 4 meses, passado este período o vinho é engarrafado e descansa por mais 2 meses antes de ir ao mercado.

Aroma: Elegante com notas de rosas, flores de laranja e frutas tropicais.

Cor: Um atraente amarelo esverdeado.

Paladar: Equilibrado entre suavidade e acidez, com sabor persistente e agradável.

Álcool: 14% vol.

Açúcar Residual: 4,5 g/L.

Acidez Total: 5,9 g/L.

Temperatura de Serviço: 16° C

Tempo de guarda: 3 anos.