



CIENVIÑAS

Selección De Familia

MAIPÚ - MENDOZA

TORRONTÉS



INFORMACIÓN TÉCNICA

Variedades: 100% Torrontés.

Viñedo: Selección de nuestras mejores parcelas de Torrontés localizadas en Maipú, en el extremo norte de la región de Mendoza.

Suelos franco-arenosos, con gran cantidad de piedra. Vendimia manual en cajas de 20 kg.

Elaboración: Primera selección en viñedo, seguida de una segunda selección en mesa antes de la elaboración. Sin despalillado, se presan los racimos enteros. Fermentación y maceración en depósitos de acero inoxidable, a una temperatura controlada de entre 22-28°C durante 2 semanas, con remontados cada 48 horas.

Mínima intervención durante todo el proceso.

Barrica: Sin barrica, gana en estructura por su permanencia en depósito después de su elaboración.

Grado: 13% Vol.



CATA

Visual: Intenso color amarillo, claro y brillante.

Nariz: Aromas intensos a flores blancas, cítricos y notas herbales como lavanda y pino.

Boca: Destaca por su paladar expresivo y muy perfumado. Es un vino vibrante, directo, fluido y fresco, con una tipicidad varietal y un final cítrico persistente y agradable.



MARIDAJE

Marida perfectamente con todo tipo de pescados y mariscos, quesos ligeros y pastas cremosas. Ideal para acompañar comidas especiadas y platos con salsas picantes.