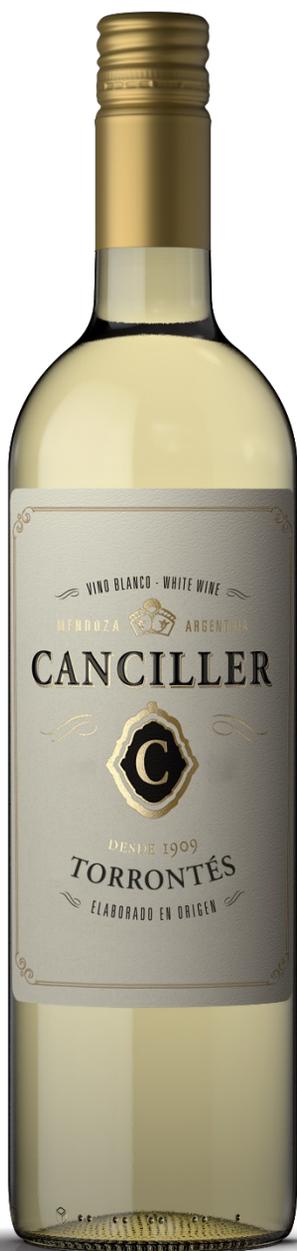




CANCILLER



TORRONTÉS

COSECHA: 2023

VARIEDAD: 100% TORRONTÉS.

ZONA DE PRODUCCIÓN: MAIPÚ Y VALLE CENTRAL, MENDOZA, ARGENTINA.

ELABORACIÓN

SELECCIÓN MANUAL DE RACIMOS Y TRASLADO EN BINES.

RECEPCIÓN Y DESPALILLADO

MACERACIÓN EN FRÍO DURANTE 24 HORAS.

OPERACIONES ALTERNADAS DE EXTRACCIÓN, REMONTAJE, DELESTAGE Y PENSADO ENTRE 9 Y 12 DÍAS A TEMPERATURA CONTROLADA.

FERMENTACIÓN EN TANQUES DE ACERO

INOXIDABLE CON LEVADURAS SELECCIONADAS.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA NATURAL.

ESTABILIZACIÓN, FILTRACIÓN Y EMBOTELLADO.

NOTAS DE CATA

ESTE VINO EXHIBE UN COLOR AMARILLO BRILLANTE CON TONOS VERDOSOS, ACOMPAÑADO DE AROMAS DELICADOS CON NOTAS FLORALES Y FRUTALES QUE RECUERDAN A CÍTRICOS. EN PALADAR SE PRESENTA FRESCO, BIEN BALANCEADO Y DE LARGO FINAL.

PREMIOS

COSECHA 2022

90 PUNTOS, DOBLE MEDALLA DE ORO – GILBERT & GAILLARD