



CANCILLER



TORRONTÉS

VARIETAL: 100% TORRONTÉS

ÁREA DE PRODUÇÃO: VALE CENTRAL, MENDOZA, ARGENTINA

ELABORAÇÃO

SELEÇÃO MANUAL DOS RACIMOS E TRANSFERÊNCIA PARA AS CUBAS

RECEPÇÃO E DESENGACE

MACERAÇÃO A FRIO POR 24 HORAS

OPERAÇÕES ALTERNADAS DE EXTRAÇÃO, BOMBEAMENTO, DELESTAGE E Prensagem por 9 a 12 dias em temperatura controlada

FERMENTAÇÃO EM TANQUES DE AÇO INOXIDÁVEL COM LEVEDURAS SELECIONADAS

FERMENTAÇÃO MALOLÁTICA NATURAL

ESTABILIZAÇÃO, FILTRAGEM E ENGARRAFAMENTO

NOTAS DE DEGUSTAÇÃO

ESSE VINHO EXIBE UMA COR AMARELA BRILHANTE COM TONS ESVERDEADOS, ACOMPANHADA DE AROMAS DELICADOS COM NOTAS FLORAIS E FRUTADAS QUE LEMBRAM FRUTAS CÍTRICAS. NO PALADAR, É FRESCO, BEM EQUILIBRADO E TEM UM FINAL LONGO.

PRÊMIOS | SAFRA 2022

90 PONTOS, OURO DUPLO – GILBERT & GAILLARD