

AUKA

TORRONTES DULCE

VARIETAL Torrontés

ENÓLOGO Cristian Ampuero

VIÑEDO

Este Espumante proviene de viñedos situados en diferentes partes geográficas de nuestra provincia.

PROCESO

Suave prensado de las uvas con estricto control de temperatura para mantener los frescos aromas varietales.

Fermentación en frío – 16 a 18°C. durante 21 días. Interrupción de la fermentación con reducción de la temperatura, para preservar los azúcares naturales de las uvas.

Luego el vino es colocado en tanques de acero inoxidable cerrados que soportan presión (Método Charmat) donde se obtiene la burbuja de forma natural a raíz de una segunda fermentación.

Este vino luego de la segunda fermentación pasa de entre 2 y 3 meses sobre borras que aportan calidad y complejidad al producto final.

NOTAS DE CATA

Es un característico exponente proveniente de vino base Torrontes.

Vista: Se presenta con una perfecta transparencia, de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, generando un perlage fino y formando una corona de espuma persistente.

Nariz: En el aroma se destaca con gran intensidad, su carácter fresco y frutado acompañado con notas florales.

Boca: Se percibe una explosión de sabores agradables, resaltando la juventud y frescura del producto, acompañado a su vez por un excelente equilibrio azúcar-acidez.

Maridaje: Ideal para acompañar con quesos blandos, postres, chocolates y frutas regionales.

Temperatura de servicio sugerida: 6-8°C.

