





COSECHA

2017

ORIGEN

Mendoza

VARIEDAD

100% Gewürztraminer

DATOS TÉCNICOS

Alcohol: 12,2% | Acidez: 7,5 g/l | PH: 3,15 | Azúcar: 55 g/l

NOTAS DE CATA

Nos inspiramos buscando un vino blanco dulce natural gastronómico.

A la vista, presenta un atractivo color amarillo acerado. En nariz, sus aromas son de flores blancas, agua de azahar, frutas de carozo, miel y mineralidad. Es complejo pero a la vez sutil y elegante. En boca presenta una muy buena relación de azúcar y acidez que le da frescura y largo final.

Presenta muy buen cuerpo gracias a su guarda en barricas de roble usadas que le dan longevidad.

MARIDAJE

Postres helados a base de frutas, chocolates y cremas, dulces y tartas regionales y de frutas secas, quesos azules estilo roquefort y gorgonzola.

TEMPERATURA DE SERVICIO

8 - 14° C

