

ELEMENTOS

Dejá que el día decante junto a Elementos, un vino que busca acompañarte en tu día a día en todos esos pequeños momentos de armonía y disfrute.

Elementos es una selección de vinos varietales jóvenes, frescos e intensamente frutados. Un vino ideal para tomar solo, como aperitivo o acompañado de un buen maridaje.



VARIEDAD: Torrontés

ELABORACIÓN

ELEMENTOS Torrontés es un vino único por su elegancia frutal, gran frescura y marcada tendencia floral.

Los trabajos de recolección y elaboración se realizan de manera muy cuidadosa para preservar las características frescas, florales y frutadas de la uva Torrontés.

Cosecha manual a primera hora de la mañana, donde la temperatura todavía es muy baja. Las uvas se transportan hacia la bodega para comenzar inmediatamente con los procesos de: despalillado, enfriado de la uva, corta maceración pelicular en frío dentro de la prensa y limpieza del jugo de uva. Una vez realizado esto, se realiza la fermentación alcohólica utilizando levaduras seleccionadas. Fermentación a bajas temperaturas (15-16°C).

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Amarillo brillante, con tonalidades platinadas y sutiles tonos verdes.

AROMA: De aroma delicado pero a la vez intenso, con fuertes notas florales que recuerdan a las rosas y cócteles de fruta, combinados con aromas a cáscaras de naranjas y duraznos.

SABOR: Abundancia de sabores florales y cítricos, fresco con un buen balance en boca, amable y agradable entrada dulce. Con buena acidez.duraznos.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 13,20%
- Azúcares reductores: 3,22 g/l
- Acidez Total: 7,01 g/l
- pH: 3,30

OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo a 12°C.

Destapar minutos previos al servicio.

ELEMENTOS

DEJÁ QUE EL DÍA DECANTE