

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: Dulce Natural de Torrontés

ELABORACIÓN

ELEMENTOS Dulce Natural de Torrontés es un vino único por sus aromas frutados y florales.

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

Cosechamos a fines de abril 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 despallado cuidadoso, 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, a bajas temperaturas (15-16°C), hasta obtener la concentración natural de azúcar deseada.

ANÁLISIS ORGANOLÉPTICO

VISTA: Amarillo con destellos verdosos y brillantes.

AROMA: Recuerda fielmente los aromas típicos de la uva Torrontés. Muy frutado, delicado y con aromas primarios de fermentación.

SABOR: Suave, aterciopelado. Final dulce y muy agradable. Fresco y con una elegante acidez.

ANÁLISIS QUÍMICO

- Alcohol: 11.70%
- Azúcares reductores: 58,57 g/l
- Acidez Total: 7,23 g/l
- pH: 3,24

OBSERVACIONES

Se recomienda beberlo entre 11°C y 13°C. Destapar minutos previos al servicio.

ELEMENTOS
DEJÁ QUE EL DÍA DECANTE