



VARIETALES: 100% Pinot Gris

D.O.: Valle de Uco

ELABORACIÓN:

Mediante una maceración de 9h en prensa conseguimos el color deseado y con la extracción de aromas buscando. Después, presionamos y aclaramos el mosto obtenido mediante un tratamiento en frío. Fermentación lenta a baja temperatura con levaduras seleccionadas.

CRIANZA:

Crianza sobre lías finas con batonajes regulares durante varias semanas.

NOTA DE CATA:

El color es un hermoso verde claro con reflejos brillantes. La nariz se abre con un fresco y ligero aroma floral apoyado por un perfil afrutado de melocotones y albaricoques. Intenso y complejo, abriéndose con el tiempo y mostrando sus particularidades. La entrada en boca es muy fresca completa en el paladar, apoyado por una muy buena acidez y un buen aroma persistente.

SUGERENCIAS:

Mariscos frescos como ostras o ceviche de camarón y pescado preparado con una salsa de mariscos.