

SALTA SUB-REGIÃO: CAFAYATE · ARGENTINA

Desafia a experimentar e desfrutar o prazer de viajar com os sentidos. Destaca-se pelo frescor e expressão varietal.

VINIFICAÇÃO: Método Asti } colheita selecionada realizada manualmente; } o mosto é extraído por prensagem direta; } para potencializar seu perfil aromático, este espumante é elaborado segundo o Método Asti, a temperaturas mantidas entre 12oC e 18oC até alcançar o nível de açúcar residual desejado



CATEGORIA

Espumante

TIPO

Sweet

PRODUTOR

Alta Vista Wines

REGIÃO

Salta SUB-REGIÃO: Cafayate

UVAS

Torrontés

TEOR

ALCOÓLICO

8%

PH

3,1

AÇÚCAR: 40
g/L

ACIDEZ TOTAL

8,1 g/L

SERVIÇO

6 °C – 8 °C

HARMONIZAÇÃO

Perfeito para acompanhar
sobremesas, frutas, queijos
picantes.

VINIFICAÇÃO

NOTAS DE PROVA

Cor. impactante à vista por sua transparência e leve matiz verdosa, acompanhado por finas e persistentes borbulhas.

Aroma. no nariz é fresco, com notas típicas da variedade. Aromas florais e frutas frescas, especialmente pêssego e maracujá.

Sabor. na boca apresenta um perfeito equilíbrio, exaltado por seu vibrante frescor e envolvente doçura