

ANIMADO

FUEGO DE TORRONTÉS

Aguardiente de Vino



COMPOSICIÓN VARIETAL 100% Torrontés

ORIGEN Maipú, Mendoza

ALCOHOL 40,5 % vol.	ACIDEZ TOTAL 6,53 g/l	AZÚCAR RESIDUAL 0 g/l
-------------------------------	---------------------------------	---------------------------------

ELABORACIÓN

Producido a partir de la fermentación de uvas Torrontés con sus pieles, logrando la tipicidad aromática de la variedad.

Una vez finalizada la fermentación alcohólica el vino es destilado en nuestro alambique.

Luego de la destilación reposa 30 meses en pequeñas vasijas de acero, para su añejamiento.

NOTAS DE CATA

VISTA: Transparente y cristalino.

NARIZ: Muy elegante. La variedad Torrontés se revela a través de sutiles notas florales y cítricas en perfecto equilibrio con el alcohol.

BOCA: Entrada fresca, de gran impacto frutal. El final es delicado y aromático.

