



EXPLORACIÓN



TRAMINER

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Gerwurztraminer, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
1.030 m s. n. m. Argentina.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, muy aromático en nariz con predominio de notas florales como pétalos de rosas y deijos cítricos. En boca es un vino muy elegante, complejo y persistente. Marida muy bien con la comida asiática y con platos especiados y picantes. Ideal también para acompañar diferentes presentaciones de pescados.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8-10 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Fin de febrero

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg

RENDIMIENTO: 7.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

CRIANZA

Una vez terminada la fermentación, se deja sobre las borras o lías finas en tanques de acero inoxidable, a temperatura controlada, logrando así obtener un mejor volumen de boca.

TIEMPO DE GUARDA: en correctas condiciones de almacenamiento 3-5 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL: 10.000 botellas



PRESENTACIÓN

750 ml

Botella exclusiva

Vidrio azul

Origen Italia

Estuche x 4 botellas