



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 dejes 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