

# VIENTO SUR



## Torrontés

La región de Cafayate, situada en los Valles Calchaquíes, en la provincia de Salta, es donde la variedad torrontés ha logrado su máxima expresión. Este terroir único en el mundo, es quien da el perfil floral característico de esta uva, manteniendo siempre la frescura e intensidad de aromas, que le otorga su tipicidad.

### Elaboración

100% Torrontés.

Cepa autóctona de la Argentina.

Uvas cosechadas a mano. Fermentación en tanques de acero inoxidable, a temperaturas entre 12° y 14°C a fin de capturar todos los aromas y sabores de la variedad, sin paso por madera propone un inconfundible perfume, expresión genuina de Cafayate.

### Notas de cata

Límpido, claro y brillante, de color verdoso con reflejos amarillos, característico de la variedad Torrontés. De intensidad media, fresco y ligeramente dulce en nariz, donde dominan de forma remarcable los aromas florales: flores de azahar y rosas, combinados con notas de melocotón y piña madura. De acidez muy agradable y apenas especiado en boca, con un final frutal extremadamente placentero.

Servicio: 8° - 10° C.

### Maridajes sugeridos

Pareja perfecta para comidas sazonadas, quesos cremosos o semi curados, ensaladas con pepino o frutas como naranja, manzana y mango. Ideal para acompañar todo tipo de pescado blanco, ya sea grillado o al horno, solo o aderezado con limón o ajo.

Servirlo un poco menos frío, a unos 16°C, con un trozo de lemon pie es una opción exquisita.