



Tardío Otoñal

SANTA FLORENTINA TARDIO OTOÑAL

Uvas: Elaborado con uvas 100% Torrontés Riojano, luego de una larga y cuidadosa sobre-maduración en el viñedo.

Viñedos: Valles del Famatina, Chilecito, La Rioja a 1100 mts. Sobre el nivel del mar.

Estilo: De color amarillo con brillantes reflejos dorados. En Nariz posee un intenso y complejo aroma frutado, con notas de miel, tilo, almendras y vainilla. En boca es armonioso, untuoso y aterciopelado; de equilibrada acidez, complejo y de muy buena persistencia final.

Sugerencia: Servir a 6° - 8° C. Este vino es ideal para acompañar postres, chocolates amargos, quesos azules, entradas o como aperitivos.