

SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO

FICHA TÉCNICA

Nombre:
SANTA FLORENTINA TORRONTÉS RIOJANO

Variedad:
Torrontés Riojano 100 %

Zona de Origen:
Valles de Famatina

Producción por hectárea:
130 - 150 quintales

Método de Elaboración:

Despalillado
Prensado neumático hasta 0,2 bar
Desborre por frío 24 - 36 hs. a 8 - 10 °C
Fermentación a temperatura controlada 16 - 18 °C con levadura ecotípica LRV 945 (seleccionada para el Torrontés Riojano)

Características organolépticas del vino:

Color amarillo verdoso, en el aroma se encuentran notas de azahares, con matices de frutos cítricos (pomelo) y frutos blancos como manzana y melón, sobre un fondo especiado. Presenta buena acidez que lo hace fresco y permite que los aromas se realcen.

Se sugiere servir con:

Aperitivos, pescados, pizzas, ensaladas, aves y postres dulces.

