



# SANTA FLORENTINA

TIERRA DEL VINO

## FICHA TÉCNICA

Nombre:  
**SANTA FLORENTINA TORRONTÉS RIOJANO-CHARDONNAY**

Variedad:  
**Torrontés Riojano 70% - Chardonnay 30 %**

Zona de Origen:  
**Valles de Famatina**

Producción por hectárea:  
**100 - 130 quintales**

### Método de Elaboración:

Cosecha manual.  
Despalillado.  
Prensado neumático hasta 0,2 bar.  
Desborre por frío 24 - 36 hs. a 4 - 6 °C.  
Fermentación a temperatura controlada 16 - 18 °C con levaduras seleccionadas nativas LRV945.  
Clarificación.  
Estabilización (por frío -4 °C 72 hs).  
Filtración.  
Envasado aséptico.

### Características organolépticas del vino:

Color amarillo suave con reflejos verdosos, aroma con matices de frutos cítricos (pomelo rosado) y frutos tropicales como membrillo y mango. Presenta buena acidez que lo hace fresco y permite que los aromas se realcen. Tiene buena untuosidad y prolongada duración en boca.

### Se sugiere servir con:

Ideal para acompañar ensaladas, frutos de mar, aves y postres dulces.