



CHACABUCO

TORRONTÉS

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

VARIEDAD 100% Torrontés

COSECHA 2020

ORIGEN 100% Zona Este

ELABORACIÓN Uvas seleccionadas con fermentación a temperatura controlada.

NOTAS DE CATA Color: Amarillo con destellos verdosos.
Aroma: Intenso aroma floral (rosas y jazmines) y frutas como (uvas y duraznos blancos)
Boca: Es un vino fresco, joven y complejamente frutado con mucho potencial.

ALCOHOL 13.5%

MARIDAJE Ideal para disfrutar como aperitivo y/o acompañar con frutos de mar, comida thai picante, aves y todo tipo de quesos.

TEMPERATURA Beber entre 6° y 10° C