

FESTIVO

TORRONTÉS 100%

Festivo fue concebido para honrar el trabajo anual de todas las personas que entregan su sacrificio para que los viñedos lleguen a ser cosechados en el tiempo de Vendimia.

Es un vino alegre, que expresa la fuerza de nuestra gente, de nuestra tierra mendocina y sus días de cosecha, días festivos rodeados de música y danzas típicas.

Festivo nos habla del alma de la uva, llena de vida y juventud. Celebramos, festejamos, honramos al viñedo que nos entrega sus frutos.



UBICACIÓN DE LOS VIÑEDOS

Chilecito, La Rioja, Argentina

Altitud 1080 m.s.n.m.

Suelo Arenoso con mica



COSECHA

Manual en pequeñas cajas plásticas de 12 kg.



MARIDAJE SUGERIDO

Aperitivo ideal. Funciona muy bien con platos especiados, como así también con comida asiática, peruana, thai y sushi.



*La celebración de la vid
que se transforma
en la fiesta del vino.*



VINIFICACIÓN

La cosecha es manual. Luego se realiza una doble selección de racimos y granos. El despalillado se realiza sin estrujar los granos para favorecer la obtención de aromas frutales. El prensado se realiza en prensa neumática con una leve maceración de los granos. Este prensado es suave para obtener un mosto de gran calidad. La fermentación alcohólica se realiza a una temperatura controlada entre 13 a 15 °C en tanques de acero inoxidable con movimiento de lías en forma diaria para obtener un equilibrio en boca y preservar la fruta y su frescura. El vino obtenido permanece un tiempo breve con las lías finas para luego ser filtrado y embotellado

CRIANZA

Sin añejamiento en barrica.



NOTAS DE CATA

De color amarillo cristalino brillante, con leves reflejos verdosos. En nariz presenta notas florales y fruta cítrica.

En boca se percibe su frescura. Es un vino equilibrado, fresco y frutado, con excelente tipicidad varietal.



TEMPERATURA

Se recomienda servir entre 8°-10° C.

EQUIPO TÉCNICO

Winemaker: JOSÉ MOUNIER

Fincas: AGUSTÍN VICENTE

