

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA



miKron TORRONTÉS

Esta uva blanca emblemática de la Argentina no podía quedar fuera de nuestro portafolio.

Los viñedos de altura de la región de La Rioja y la posterior fermentación en taques de acero inoxidable le dan una personalidad única que combina finos aromas y sabores.

Es recomendable beberlo frío.

Ficha Técnica

Variedad: TORRONTES 100%

Alcohol: 12,2 % V/V

Azúcar Residual: 1,63 g/l.

PH: 3.32

Región: Valle de Famatina, Chilecito, La Rioja

Cosecha: Manual, en bins de 20kgs

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable de 3450 litros, durante 21 días

Temperatura de Servicio: 8 - 10°C

Notas de cata: Refrescante y aromático. Notas de frutas cítricas y tropicales como lima, mandarina y ananá combinadas con delicadas flores de frutales y madreSelva
Es fresco y frutado en el paladar