

GAUCHEZCO

VINEYARD & WINERY

CLASICO TORRONTES



CEPAGE

100% Torrontes

SOL

Terreux et sableux

VINIFICATION / ELEVAGE

Vendange manuelle, égrappage. 18 jours de fermentation alcoolique en cuve inox puis élevage sur lie pendant 90 jours en cuve inox.

DEGUSTATION

- Œil : Jaune or très brillant.
 - Nez : Vin aux arômes de pêche blanche, jasmin et rose.
 - Bouche : En bouche, vin frais aux arômes d'agrumes.
- Compagnon idéal de vos viandes grillées et fumées.

GRAPE VARIETY

100% Torrontes

SOIL

Earthy and sandy

VINIFICATION / AGEING

Hand harvest, destemming. 18 days of alcoholic fermentation in stainless tank then ageing on dregs during 90 days in stainless tank.

TASTING

- Colour : Very shiny yellow gold.
 - Nose : Wine with aromas of white peach, jasmine and rose.
 - Mouth : In mouth, fresh wine with aromas of citrus fruits.
- Perfect with your grilled and smoked meats.