ACQUISTATO IL .....

Cafayate Torrontés San Pedro de Yacochuya 2017



Un bianco di un altro mondo

Michel Rolland presenta: Cafayate Torrontés 2017 di San Pedro de Yacochuya. Chi ama esplorare il mondo del vino senza badare a latitudine e longitudine, ne avrà sentito parlare: vitigno a bacca bianca, dà vini dalla grande ampiezza aromatica. Il Cafayate Torrontés cresce su filari coltivati a più di 2.000 metri d'altezza sul livello del mare, caratteristica che lascia un segno chiaro sui frutti della vite. Il bouquet è pieno e armonico, con sentori floreali intensi e raffinati. Ampio il corredo d'aromi che caratterizza il bouquet: rosa e frutta fresca, con note d'agrumi e pesca. All'assaggio si rivela fresco, convincente e piacevolmente bilanciato, anche grazie a un'acidità rigorosamente delineata. Un bianco diverso dal solito, questo Cafayate Torrontés di Michel Rolland: con la cucina speziata crea wine pairings di grande piacevolezza, in particolar modo con le Empanadas. Ottimo con carni bianche e primi piatti delicati.

San Pedro de Yacochuya nasce nel 1988, grazie alla collaborazione tra gli enologi Arnaldo Etchart e Michel Rolland. L'interesse per i vini argentini, l'attenzione scrupolosa in vigna e il lavoro metodico in cantina consegnano agli appassionati una serie di etichette di grande ampiezza espressiva, compiuti e raffinati esempi di un vino che viene quasi da un altro mondo. Eppure, nelle note aromatiche e nell'armonia dei sapori, un appassionato trova nelle opere di San Pedro de Yacochuya riflessi di altri gusti, di altre esperienze enologiche, qualcosa che in fondo accomuna chi vive con passione il rapporto con il nettare di Bacco. Come una lingua universale fatta di bontà ed emozione, espressioni che non mancano nei vini prodotti da Arnaldo Etchart e Michel Rolland.

La Vigna

Terreno	Argilloso-siliceo, ghiaioso-siliceo.
Esposizione	2035m s.l.m
Allevamento	Parral.
Densità imp.	8.000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Argentina
Uve	Torrontès 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	12°
Quando Berlo	entro 5 anni da oggi
Abbinamento	Empanadas argentinas
Vinificazione	Vendemmia manuale e selezione.La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 15 ° C.
Sensazioni	Aromi di rose e frutta fresca, pesca e limone. Buona acidità.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821