



ACQUISTATO IL

Cafayate Torrontés San Pedro de Yacochuya

2017

Un bianco di un altro mondo



Svinando®

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 Torrontés 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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821