

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.