



Cepa: Tamarugal, posee 90 % cepa Tamarugal y 10% de Torrontés Riojano.

Cosecha: 2018

Tipo de vino: Seco

Graduación alcohólica: 15,6° GL

Materia reductora: 2,75 g L<sup>-1</sup>

Reconocimiento: Medalla de Oro, Concurso Internacional Catado´Or Wines Awards 2020.

#### Notas de cata:

Visual: Color dorado brillante, al haber sido procesado con orujo.

Naríz:

Predominan frutos cítricos como cáscara de limón y pomelo, además de lúcuma y piña. Como descriptores no frutales destaca la hierba Buena, hierba Luisa, Melissa, espárrago cocido, flores blancas.

Boca:

Notas minerales, acaba con un leve amargor final. Alcohol medio alto, final medio.

#### Maridaje:

Ceviche, jardín de mariscos.

#### Temperatura de servicio:

4-6° C.

#### Nota:

Es un vino que ha pasado por un filtrado grueso, para conservar las características organolépticas (sabor y aroma), por lo cual es susceptible a decantación. Lo cual es solo visual, no constituye problema en el vino.