

Varietal

Gewürztraminer

Datos analíticos



COMPOSICIÓN VARIETAL	100% Gewürztraminer
CRIANZA	No, solo tanque de acero inoxidable
PROCEDENCIA	Trevelin, Chubut. Patagonia. Argentina
VIÑEDO	Cordón bilateral, densidad 6500 plantas por hectárea
PRODUCCIÓN	400 botellas
COSECHA	Manual. Cajones 10 kg.
NOTAS DE CATA	Es de color amarillo claro y brillante. Sus aromas y sabores foman un bouquet delicado y complejo. Presenta marcado aromas primarios terpénicos a flores blancas (rosas y azahar). Como también en menor intensidad aromas afrutas tropicales (ananá), cítricos (naranja), y especias (canela). En boca se percibe perfumado y fresco, con bastante cuerpo y una acidéz natural media.
TEMPERATURA DE SERVICIO	Entre 6° y 10°
WINEMAKER	Emmanuel Gómez y Marina Coña

