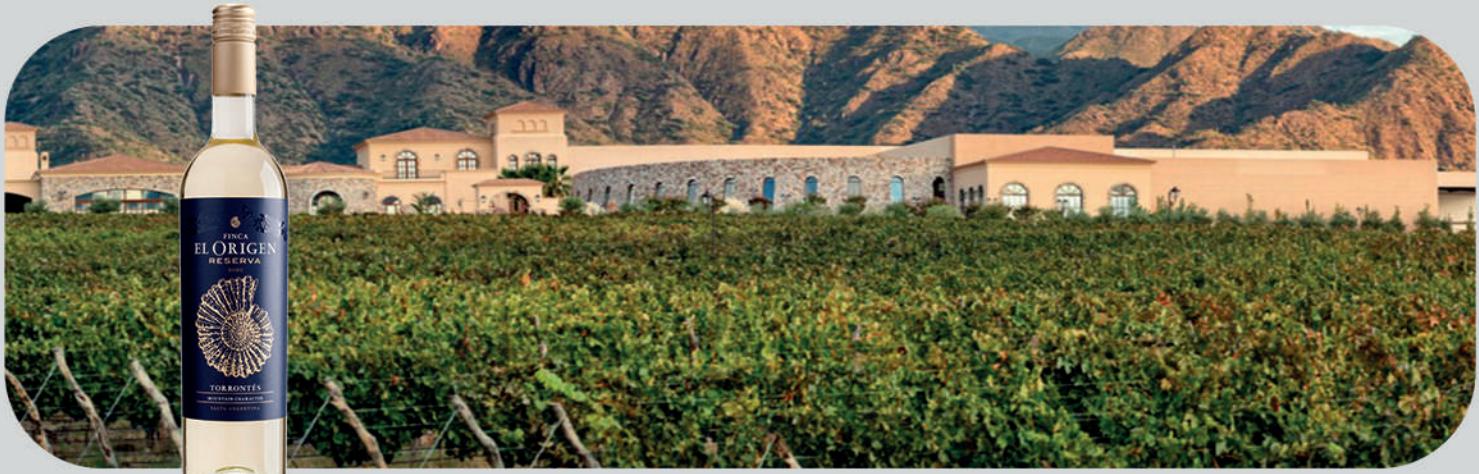


**vinhoclube****SELEÇÃO SUMMER****Janeiro 2024****FINCA EL ORIGEN RESERVA ESTATE TORRONTÉS 2022****● DESCRIÇÃO DO VINHO**

Elaborar vinhos é uma tarefa difícil. Produzir vinhos inesquecíveis é ainda mais desafiador, pois o conhecimento e a paixão devem ser conjugados com o poder de descobrir terroirs que combinem perfeitamente com as características das castas. É o caso da combinação perfeita da região de Salta com a uva Torrontés. Excelente exemplo é este Finca El Origen Torrontés, que apresenta notas florais e frutadas, com pétalas de flores brancas, cascas de laranja e abacaxi. Um branco com paladar fresco e frutado, boa acidez e equilíbrio.

● ESTILO: BRANCOS FRUTADOS

Vinhos em que predominam aromas de frutas e flores e sabor de frutas, com maior ou menor intensidade, dependendo do vinho. Seus aromas e sabores remetem a frutas brancas e amarelas, como abacaxi, maçã, maçã verde, melão, pêssego ou maracujá. Sua estrutura pode ser leve ou média. São refrescantes e em sua maioria são secos.

País:
Argentina

Uva:
Torrontés

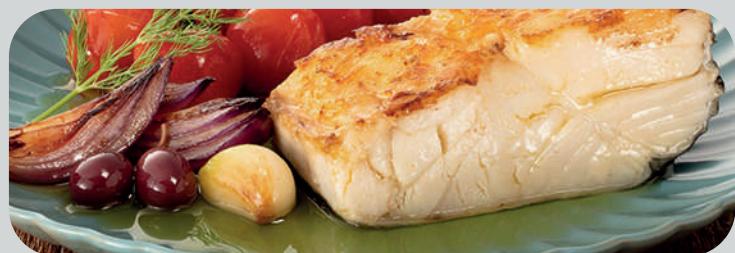
Temperatura:
6°C a 8°C

Abrir e consumir após:
Abrir e Beber

Teor alcoólico:
13%

Corpo:
● ● ○ ○

Aperitivos: massas fritas, frutos do mar, comida chinesa, empanadas de Salta, pratos tailandeses picantes, lombo de porco assado, massas à Carbonara, Matriciana e Putanesca, massa recheada com ricota, sushi e sashimi, massas aos 4 queijos, frango assado, massas ao molho branco, massas ao alho e óleo, pesto e Al Burro, risotos com frutos do mar.



Para uma experiência mais agradável e segura, recomendamos que deguste o vinho após uma refeição leve. Além disso, é importante manter-se hidratado, consumindo água durante e após a degustação.