

BODEGA MICHANGO

CATAMARCA | ARGENTINA



ANDREATTA

TORRONTÉS ROSÉ

ELABORACIÓN:

COMPOSICIÓN: Torrontés 100%

ZONA DE CULTIVO: Siján - Valle de Pomán - Provincia de Catamarca.

ELABORACIÓN: Maceración con frío en orujos de Malbec durante dos horas.

ALTURA DEL VIÑEDO: 1000 mts.

EDAD DEL VIÑEDO: 80 años

PRODUCCIÓN VIÑEDO: 7000 kg/ha

PRODUCCIÓN ANUAL: 2000 botellas

ENÓLOGOS: Marcelo Moreno, Nicolas Rizza.

NOTAS DE CATA:

De color rosa claro con leves tonos cereza, producto de una breve maceración sobre orujos de Malbec sin prensar.

De aromas frescos y florales típicos del Torrontés que se entrelazan con aromas a frutos rojos. En boca es muy vivaz, amable, de una equilibrada y sutil acidez.

MARIDAJE:

Ideal para acompañar pescados, frutos de mar, pastas livianas y picadas. Ideal para compartir en reuniones con amigos.

