

QUIJANO
ESTATE GROWN

Como caballero andante la esencia está en pelear por un destino diferente, avanzar hacia lo desconocido. La ruta no es otra cosa que un camino de oportunidades.



BODEGA
ALONSO GUERRERO
MENDOZA - ARGENTINA

VALLE DE UCO
Mendoza, Argentina

BLANCO DULCE

100% TORRONTÉS

Cosecha:

Cosecha de forma manual, a primera hora del día, para asegurar que la uva llegue a baja temperatura a la bodega.

Vinificación:

Prensado neumático con leve maceración para obtención del jugo, enfriado del mosto a 5 °C, decantación de borras, trasiego y fermentación alcohólica a 14-16 °C durante 18 días. No tiene paso por madera.

Notas de cata:

Color: color amarillo verdoso.

Nariz: aromas típicos a jazmín, frutas cítricas y durazno blanco.

Boca: fácil de tomar, agradable y fresco. Final dulce que combina con su elegante acidez.

Maridaje:

Ideal para disfrutar frío en ocasiones informales como aperitivo, con postres, en tragos o solo.

Temperatura de servicio:

8 °C – 10 °C

