



Fabre & Montmayou  
BODEGAS Y VIÑEDOS



## TORRONTÉS

### LOCALISATION DU VIGNOBLE

---

Valle de Uco, Mendoza

### CÉPAGES

---

100 % Torrontés

### RENDEMENT

---

70 hl/ ha

Effeillage et vendange en vert en Décembre.

La vendange est réalisée manuellement.

### FERMENTATION

---

Macération pelliculaire pendant 8 heures, puis fermentation en cuve inox avec des levures sélectionnées à température contrôlée de 14-16°C.

### NOTES DE DÉGUSTATION

---

Arômes délicats de fleurs blanches et de litchis, rehaussés d'une touche de citron vert qui apporte une délicieuse fraîcheur au vin. Un vin élégant et équilibré. Parfait pour accompagner des empanadas, des plats thaïlandais ou des plats légèrement épicés.

