

GRAN TOMERO SEMILLON 2023

GRAN TOMERO, nossos tradicionais vinhos varietais, possuem uma identidade marcante que reflete as características mais marcantes e particulares da Finca Tomero em Los Arboles Tunuyán, Valle de Uco. Desde a sua criação são elaborados exclusivamente com uvas provenientes de uma única vinha com história de qualidade.



Visual

Amarelo esverdeado com reflexos dourados.



Aroma

Notas de mel, floral e notas empíreas de caráter a óleos



Paladar

É um vinho harmonioso, de bom volume e estrutura graças a sua acidez. Possui uma entrada doce e um final salino que cria um balanço perfeito.

Castas

100% Semillón

Vinificação

maceração em película a frio durante 2 a 4 horas em prensa, extração de fluxo de mosto por escoamento e pressão de até 1,5 Bar. Estantes frias, semeada com leveduras selecionadas e fermentada a 14°C numa primeira partida em tanques de aço inoxidável e depois em barris onde começa o envelhecimento com borras finas no final da fermentação..

Informação técnica

Álcool: 13,7%

Estágio: 100% em barricas de carvalho francês de 500 litros durante 12 meses. Sem fermentação malolática para manter a frescura e a juventude. Em seguida engarrafado e estagiado em paletes durante 6 meses antes de ser comercializado.

Formatos disponíveis

750ML | Cod.: 588 | EAN: 7798121941984