



**VARÓN DE LA CHACRA**

DE LA SEMILLA A LA MESA

## BRUT TORRONTES RIOJANO

### Métodos de Elaboración

Cosecha a mano.

Despalillado.

Prensado neumático hasta 0,2 bar.

Desborre por frío 24 - 36 hs. a 4 - 6 °C.

Fermentación con levadura seleccionada ecotípica LRV 945, a temperatura controlada 16 - 18 °C.

### Características organolépticas:

Color amarillo claro con reflejos verdosos, burbuja pequeña y persistente. En nariz presenta un delicado aroma floral, con matices de frutos cítricos (pomelo) y frutos blancos como manzanas verdes. Presenta buena acidez, que sumado al frizzante de las burbujas, hacen que explote en la boca con una intensa frescura, permitiendo que se realcen los aromas frutales.

Se sugiere servir con: aperitivos, sushi, pizzas, fondue de queso y postres

### Características químicas:

Alcohol .....	12,10 GL
Acidez Total .....	7,50 g/l ác. Tart.
Azúcar reductores .....	11,20 g/l

