

**Durigutti**

**DURIGUTTI CLASSICO TORRONTÉS 2012**

Mendoza, Argentina



FAMILIA  
**DURIGUTTI**  
SINCE 2002

UVAS: 100% Torrontés

TIPO: Branco seco

VINIFICAÇÃO: Uvas provenientes de Famatina Valley, La Rioja. Maceração a frio. Fermentação alcoólica com temperaturas controladas entre 10 e 12°C por 25 dias em tanques de aço inoxidável.

COMENTÁRIOS: Cor amarelo-palha muito claro, com reflexos esverdeados. Aromas clássicos da varietal, tais como frutas cítricas, com intensas notas florais. Na boca é seco, com ótima acidez, corpo leve, boa persistência e agradável retro-olfato.

GRADUAÇÃO ALCOÓLICA: 13,5%


TEMPERATURA DE SERVIÇO: 8°C a 10°C

HARMONIZAÇÃO: Peixes delicados, frutos do mar, ou como aperitivo



**VINISSIMO**  
IMPORTADORA

[vinissimo.com.br](http://vinissimo.com.br)

 4195-5554