



VARÓN DE LA CHACRA

DE LA SEMILLA A LA MESA

RESERVA TORRONTÉS RIOJANO

Descripción

Se entiende por Uva para vinos, el fruto fresco, maduro, sano y limpio de la *Vitis vinifera* L en sus distintas variedades y que una vez cosechado no ha sufrido proceso de fermentación o deshidratación alguno, ni ningún otro que modifique sus propiedades y condiciones naturales. **Vino Regional:** Es el vino genuino elaborado en las provincias de La Rioja, San Luis, Catamarca, Córdoba, Jujuy y Salta o los vinos de otras provincias que el Instituto Nacional de Vitivinicultura declare incluidos en esa denominación, que no tengan cortes o mezclas con vinos de otra procedencia y siempre que en su elaboración se emplee exclusivamente uva producida de la provincia y que su fraccionamiento se efectúe en origen.

Características Físicas

Aspecto: De color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Sabor: en boca exalta los sentidos por su fresca y equilibrada acidez.

Olor: su aroma recuerda a azahares y frutos como pomelo, manzana y ananá sobre fondo especiado.

Composición

100 % Torrontés Riojano

Crianza: El vino tiene una crianza de 2 meses en barrica de roble francés.

