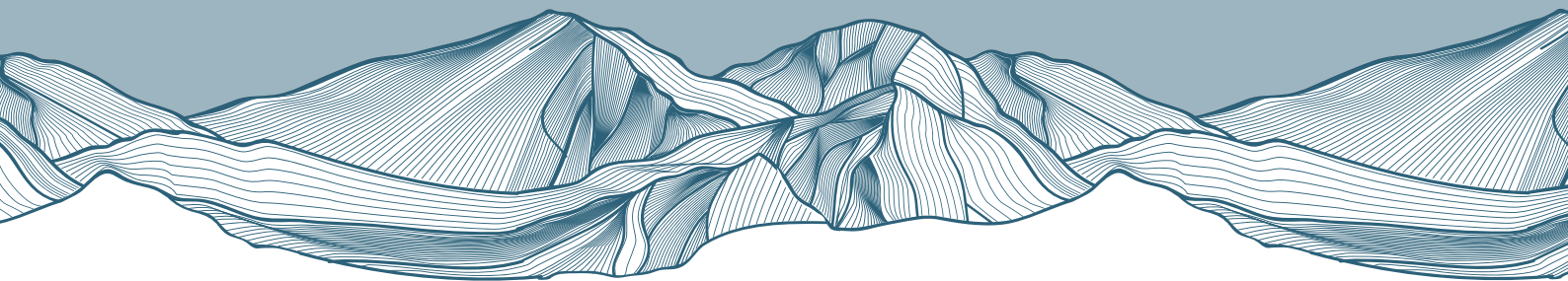


ANDELUNA TORRONTES

2019



*Honramos con pasión el suelo, la altura, Los Andes y la Luna.
La altura precisa, el aire de la cordillera, el sol, el trabajo de nuestra
gente dan a estos vinos elegancia, balance, amabilidad. Este vino
representa la magia de su entorno, la expresión de su lugar.*

Somos Aneluna. somos vinos de Montaña



Vinificación

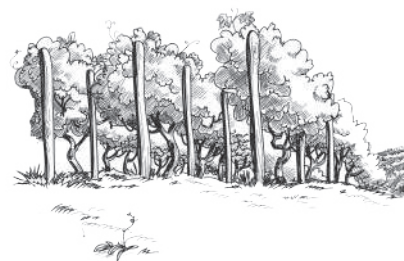
- . Selección de granos en forma manual.
- . Prensado Neumático.
- . Fermentación por medio de levaduras seleccionadas en vasijas de acero inoxidable a temperatura controlada que oscila los 14 °C.
- . Sin paso por madera ni FML.

Notas de Cata

- . Se presenta con luminosos matices plateados.
- . De profunda intensidad y complejo, destacándose las notas de durazno blanco y pera.
- . Elegante perfume floral como jazmín y azahar.
- . Cuerpo medio y delicada acidez, reminiscencias prolongadas de su intenso perfume.

Datos técnicos

Alcohol: 12,5%
Azúcar Residual: 1,8g/l
Acidez Total: 5,5
pH: 3,3
AV: 0,05



Enólogo jefe: Manuel González Bals

Premios

Decanter Asia Wine Awards | Cosecha 18 | 91 pts. | Medalla de Plata

James Suckling | Cosecha 18 | 88 pts.

Tim Atkin | Cosecha 18 | 88 pts.

Decanter
ASIA WINE AWARDS

DESCORCHADOS

JAMESUCKLING.COM



www.aneluna.com.ar

[@bodegaaneluna](https://www.instagram.com/bodegaaneluna)

[@bodegaaneluna](https://www.twitter.com/bodegaaneluna)

[f BodegaAneluna](https://www.facebook.com/BodegaAneluna)

[BodegaAneluna](https://www.youtube.com/BodegaAneluna)