



BODEGA
FAMILIA FURLAN
MENDOZA-ARGENTINA



CRIANZA

TORRONTÉS / SEMILLÓN

Un blend innovador que fusiona dos uvas muy características del terroir del Valle de Uco: la complejidad del Semillón de Tupungato con la intensidad aromática del Torrontés de La Consulta. Esta combinación garantiza frescura y una acidez vibrante, junto a una gran sucrosidad y elegancia. Un blanco excepcional que homenajea la gran diversidad y riqueza vitivinícola de Mendoza.

COMPOSICIÓN

Blend de uvas 60% Torrontés y 40% Semillón.

UBICACIÓN

El Torrontés proviene de Tupungato y el Semillón de un viñedo en La Consulta, San Carlos.

COSECHA

Vendimia manual en horas de la mañana con rápido transporte hacia la bodega.

VINIFICACIÓN

Maceración corta de 4 hs en la prensa neumática y posterior desfangado estático durante 24hs. Fermentación en tanques de acero inoxidable a baja temperatura durante 15 días preservando sus aromas primarios y frescura. Fulage post-fermentativo y contacto extendido sobre lias finas para otorgar mayor volumen y untuosidad en boca.

MARIDAJE

Ensaladas frescas, quesos blandos.

Paella de mariscos, pastas con salsa blanca, pescados con vegetales grillados.

NOTAS DE CATA

A la vista, de color amarillo brillante con destellos verdosos.

En nariz, se presenta muy floral, con aromas de rosa y jazmín, algunas frutas cítricas, y un toque de miel.

En boca, es untuoso, elegante, de entrada dulce y con una acidez muy fresca que le da un excepcional equilibrio para ser un vino blanco muy gastronómico.