



DANDELION SKIN CONTACT – ORGÂNICO



País / Região/ Sub-região

Argentina / Mendoza/ Maipú



Vinhedo

Vinhas plantadas em 74 hectares próprios nas regiões de Maipú, Junín e San Martín.



Uva

85% Ugni Blanc e 15% Moscatel



Safra

2024



Teor alcoólico

12,5%



Colheita

Manual



Vinificação

Desengace e esmagamento de ambas as uvas em conjunto. Encubadas com as películas. Fermentação entre 15 e 17° C, com pigéage (empurrar para baixo) diária. Conservação nas peles por 3 meses. Engarrafado sem filtragem.



Notas de Degustação

Mostra uma cor âmbar com aparências ocre. Aromas de camomila, tília, folhas de chá e peras se destacam. Na boca apresenta notas de camomila, em combinação com frutas brancas e notas de nectarina. Tem uma acidez bem equilibrada que o torna fresco e com um longo final de boca.



Harmonização

Combina com peixes, aves, frutos do mar e massas em geral.



Sobre a Vinícola

Desde 1904, a Bodega Montlaiz produz vinhos com uvas orgânicas que cultivam aos pés da imponente Cordilheira dos Andes, na província de Mendoza, Argentina. Adega familiar com um forte compromisso social. Por meio de sistemas de certificação Fair Trade, ajudam os agricultores e funcionários associados a obter condições de trabalho decentes e justas. Outro de seus pilares fundamentais é o cuidado com o meio ambiente. Medem e mitigam a pegada de CO₂, substituindo a matriz de consumo de energia por sistemas de geração fotovoltaica que permite processar 100% das matérias-primas usando energia solar.

Certificações

