

Noche Oscura

WINE

TORRONTES 2022

"El secreto del soñador es no rendirse y alimentar su convicción hasta lograr lo que se propone."



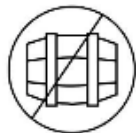
Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza



Cosecha manual



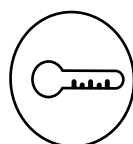
Maceración pre fermentativa con sus pieles por 3 días. Fermentación con levaduras indígenas y temperatura controlada (16° a 19°). Fraccionado con sus lías.



Sin paso por barrica.



ALC: 13,5



9°

