



# Divendres

## ESPUMANTE DULCE

**VARIETAL:**

Torrontés

**ZONA DE PRODUCCIÓN:**

Chilecito La Rioja

**CONDUCCIÓN DEL VIÑEDO:**

Parral

**RIEGO:**

Por goteo

**ANTIGÜEDAD DEL VIÑEDO:**

20 años.

**RENDIMIENTO:**

100 - 120 qq/ha

**ALTITUD:**

650 a 780 msnm

**ELABORACIÓN:**

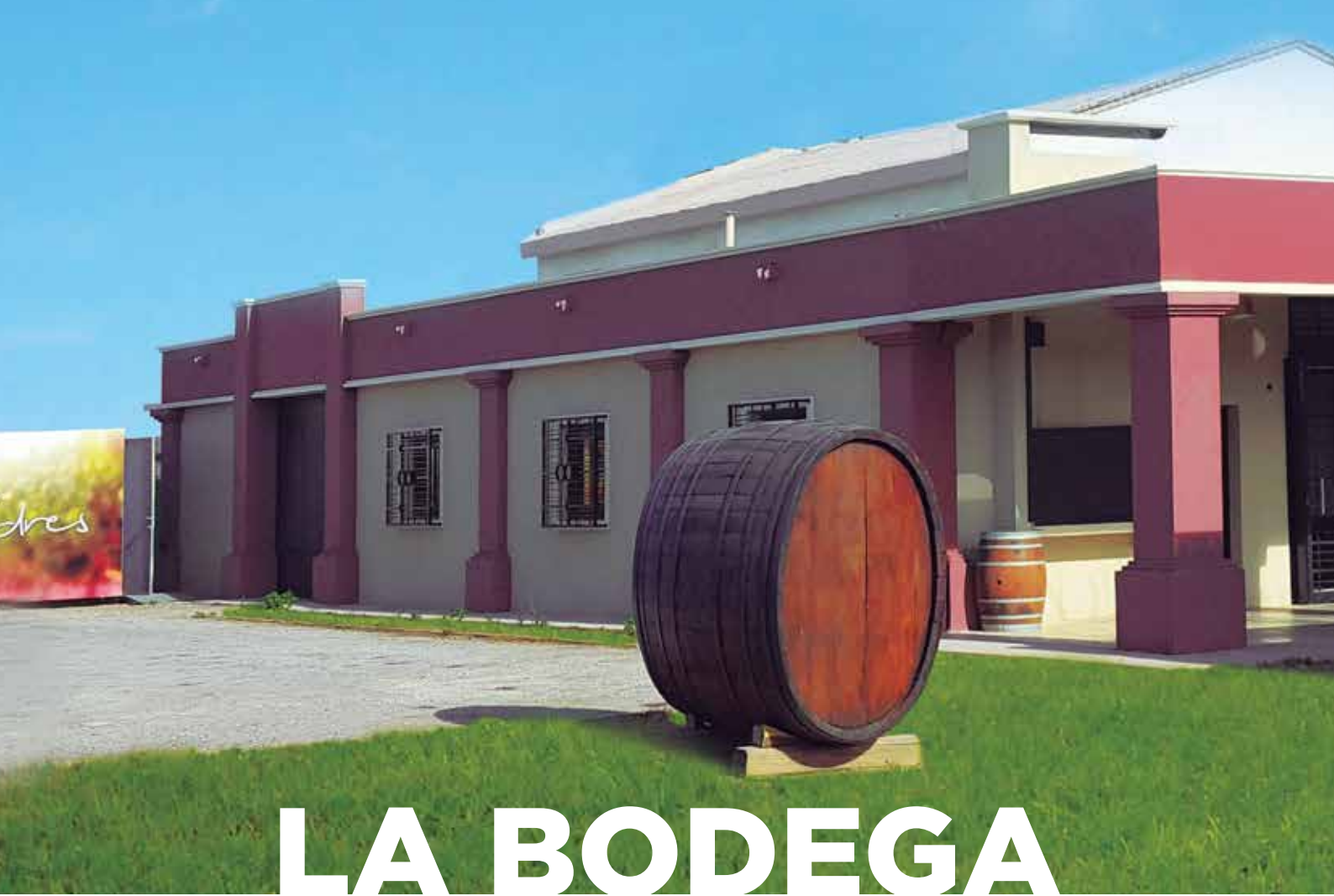
Este producto exquisito, proviene de un mosto de Torrontés Riojano, de la zona de Chilecito La Rioja, es recibido en la fábrica en Mendoza, se elabora en tanque presurizado hasta una cantidad deseada de alcohol luego se realiza la toma de espuma, limpieza y filtración bajo su propio gas carbónico.

**NOTAS DE CATA:**

**VISTA:** Color plateado típico del torrontés riojano. Brillante y luminoso.

**NARIZ:** Con un constante aroma a flores blancas, se combina con la fruta, que son tropicales como el melón, ananá.

**BOCA:** La persistencia de la burbuja pequeña lo hace muy atractivo y fresco, de gran equilibrio azúcar-acidez.



# LA BODEGA

Bodega Divendres es un espacio concebido para producir no solo buenos vinos, si no grandes momentos. Por eso creamos Divendres, donde el vino es el medio y el fin por el cual nos encontramos a disfrutar amigos, historias y placeres.

Con una capacidad para producir 90 mil botellas por año, Divendres cuenta con pequeñas vasijas para la elaboración de sus vinos, lo que nos permite producir caldos mimados que expresan a través de los años nuestra pasión por esta tierra.

Posee salones ideales para la realización de degustaciones y catas de producto, proponiendo un lugar donde cada experiencia es estimulada por el paisaje, la calma y las copas.

## COMO LLEGAR

BODEGA  
*Divendres*

[www.divendres.com.ar](http://www.divendres.com.ar)

