



DIVENDRES

TORRONTÉS

VARIETAL: 100 % Torrontés

ZONA DE PRODUCCIÓN: Agrelo - Luján de Cuyo

CONDUCCIÓN DE VIÑEDOS: Parral

RIEGO
Por goteo

ANTIGUEDAD DEL VIÑEDO
18 años

RENDIMIENTO: 100 qq/ha

ALTITUD: 900 msnm

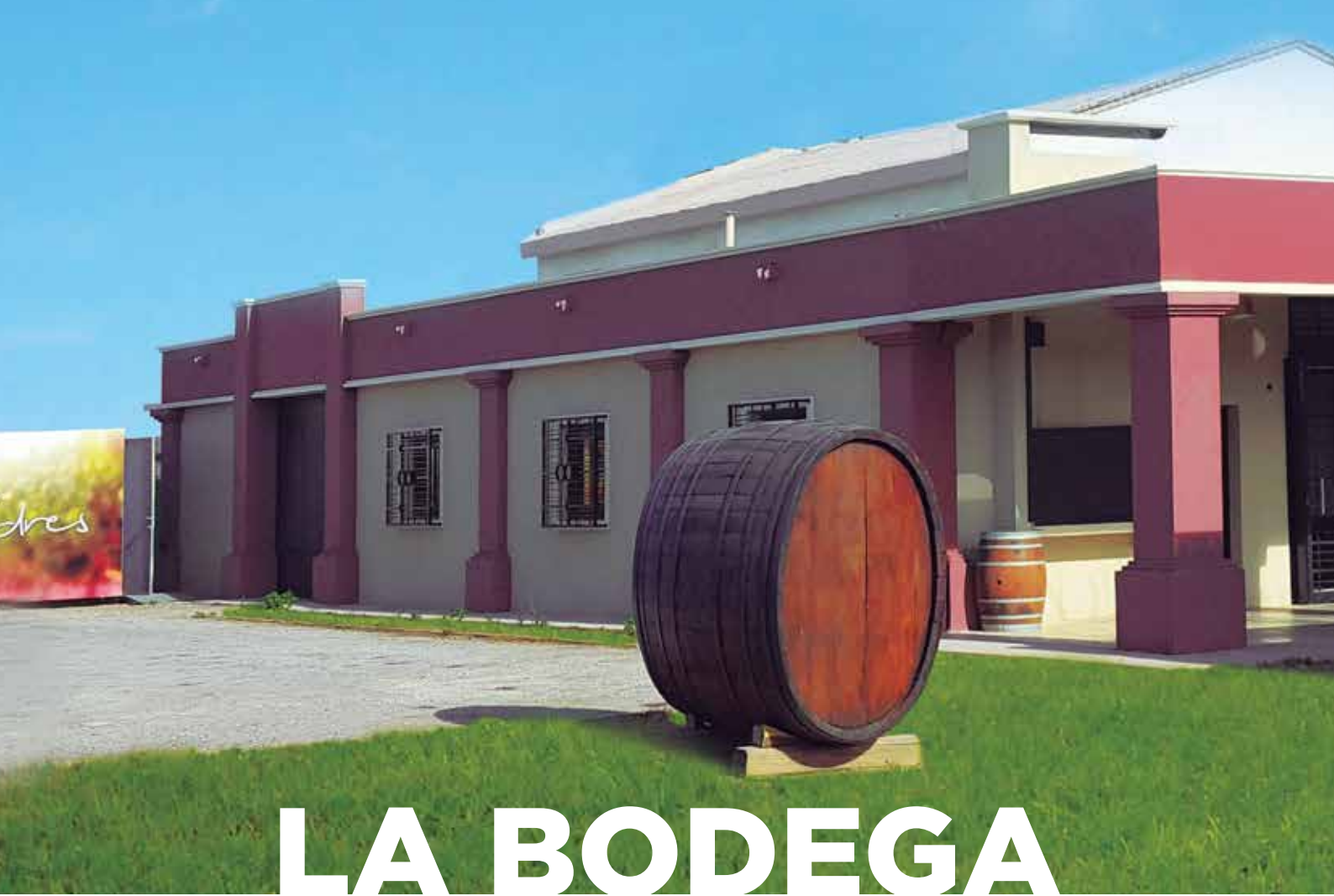
ELABORACIÓN: Con método protectivo para conservar los aromas, despalillado con el agregado de enzimas pectolíticas, desborre previo a la elaboración, fermentación por 35 días a temperaturas de 14° - 15 ° C. Se estabiliza y se fracciona.

NOTA DE CATA:

Vista: Color plateado típico del Torrontés con destellos amarillos.

Nariz: Con frutas tropicales como ananá, melón. Fresco e intenso, puro en sus aromas.

Boca: De gran equilibrio entre el azúcar y la acidez, suave, la fruta está presente en todo el recorrido de la boca.



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.

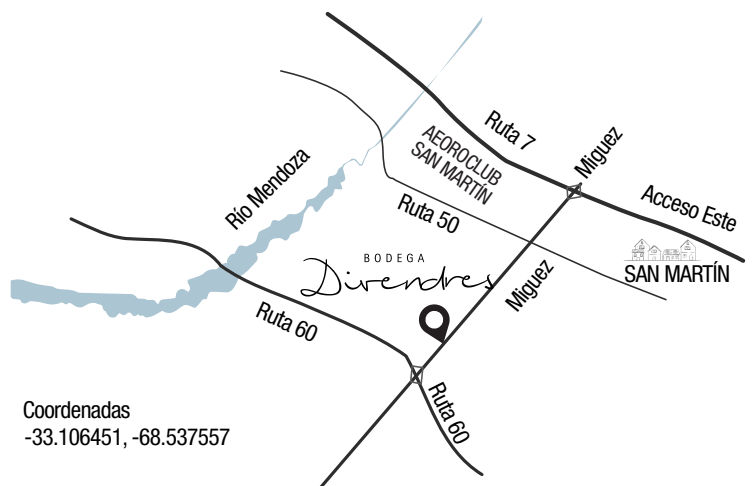
Con una capacidad para producir 90 mil botellas por año, Divendres cuenta con pequeñas vasijas para la elaboración de sus vinos, lo que nos permite producir caldos mimados que expresan a través de los años nuestra pasión por esta tierra.

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



Coordenadas
-33.106451, -68.537557