



100%
torrontés
riojano

Confesiones dulce

Del espíritu de dos jóvenes emprendedores y la idea de generar un producto propio, original y único, nació Confesiones. Este vino es una invitación a compartir tus más profundos secretos con tu familia, amigos o seres queridos.

Cuando descorchás un vino Confesiones el contexto se convierte en el momento ideal para expresarse y escucharse, algo elemental para los tiempos que vivimos.

Tomá tu botella de vino Confesiones y viví una experiencia única.

NOTAS de Cata

COLOR Y APARIENCIA: Dorado con tintes verdosos brillantes.

AROMA Y BOUQUET: Fruta fresca, verde (ananá, manzana verde), aroma a flores como azahar, amoscotelado.

SABOR Y RETROGUSTO: Acidez elegante, corpulento y fresco, equilibrado en boca.

TEMPERATURA DE CONSUMO SUGERIDO: 5° a 7° C.

TIEMPO DE ESPERA DESDE APERTURA HASTA BEBERLO: 5 minutos.

TIEMPO DE GUARDA DE LA BOTELLA: 3 años.

DATOS Técnicos

VARIEDAD: Torrontés riojano 100 %

COSECHA: Marzo, 2023

ZONA: Tres Porteñas, San Martín, Mendoza, Argentina.

TIPO DE COSECHA: Manual, en bines.

ALTURA DEL VIÑEDO: 600 m sobre nivel del mar.

FERMENTACIÓN ALCOHÓLICA: Espontánea.

FERMENTACIÓN MALOLÁCTICA: Natural y espontánea, post fermentación alcohólica.

VASIJAS O TANQUES DE CONSERVACIÓN: Acero inoxidable.

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 12,4 % $\frac{v}{v}$

ACIDEZ TARTÁRICA: 7,1 g/litro



Mendoza
Argentina

www.confesiones.com.ar

