

OJO DE AGUA TORRONTES 2023 MENDOZA BIO 12.5° 75CL



75cl

Fabricant

Ojo de Agua

Titre alcoométrique

12.5 %

Cépage

Torrontés

Processus de fabrication

100 % torrontés. Les vignes de 20 ans d'âge importées de La Rioja sont cultivées biologiquement dans la vallée de Famatima. Fermentation à basse température, suivie de 4 mois sur lies dans des cuves en acier inoxydable.

Température de dégustation

10 °C - 12 °C

16.80

(y compris la TVA)