

FABRE MONTMAYOU TORRONTÉS 2024



Torrontés



Tipo de Cuerpo

VINÍCOLA

En los años 1990, Hervé Joyaux Fabre elaboró su línea de vinos Fabre Montmayou alrededor del cepaje Malbec. Sin embargo, la gama se ha ampliado a través de los años para incluir otras variedades de uvas muy interesantes que demuestran el increíble potencial de estas regiones vinícolas.

La bodega cuenta con dos líneas de vinos las cuales son de Mendoza y Patagonia. La bodega de Mendoza fue construida en Vistalba – Luján de Cuyo, a 18 km al Sur de la ciudad de Mendoza a 1.150 metros sobre el nivel del mar. Está rodeada de las primeras 15 hectáreas de Malbec adquiridas por Hervé.

La bodega en Patagonia se encuentra en el Alto Valle de Río Negro en la Patagonia, a 39° de latitud Sur, la región vinícola más Austral de América. Estos viñedos cuentan con 40 años de edad.

NOTAS DE CATA

Vino color amarillo pálido con reflejos verdosos, aromas a flores blancas (jazmín, azahar), lichi, notas de limón y toques de hierba fresca. En paladar presenta acidez vibrante y un final persistente equilibrado.

Maridaje ideal con aperitivos, ensaladas frescas, pescados y mariscos, platos de pollo y cocina asiática.



Vinícola / Enólogo:

Fabre Montmayou
Hervé Joyaux



Cépage:

Torrontés



Vinificación:

El deshojado y la vendimia en verde se realizan en diciembre. La vendimia se lleva a cabo manualmente para no dañar las uvas. La maceración pelicular se realiza durante 8 horas, y luego la fermentación se lleva a cabo en tanques de acero inoxidable con levaduras seleccionadas a una temperatura controlada de 14-16 °C.



Grados de Alcohol:

13.2% Alc.



Temperatura de Consumo:

8-10°C.