



SAN FELIPE OAK CASK TORRONTÉS MENDOZA, ARGENTINA

VINIFICACIÓN

Tipo de Vino: Blanco.

Variedad: 100% Torrontés.

Alcohol: 12,5%.

Reposo: 3 meses, 100% con roble francés nuevo.

Capacidad de Guarda: 3 años.

Temperatura de Servicio: de 8 - 10° C.

NOTAS DEL SOMMELIER

Vino de intenso color amarillo verdoso.

En nariz aparecen duraznos blancos, piña y en forma marcada, aromas de jazmín y rosas. En boca se repite la sensación de frutas mencionadas, armonizadas con bouquet de flores característico de esta variedad. De gran frescura y acidez, pero con buena densidad que obtuvo en su paso por el roble, así alcanza además un prolongado final.

MARIDAJE

Se recomienda acompañar como aperitivo, con mariscos y pescados, ensaladas, platillos ligeros.

San Felipe

Desde su fundación en 1885, Bodega La Rural ha sido reconocida por la extraordinaria calidad y carácter de sus vinos. Uniendo una larga tradición en la producción y el deseo constante de combinar evolución e innovación, los vinos San Felipe son reconocidos hoy en Argentina como una de las marcas más exitosas y relevantes de nuestros tiempos. Los vinos San Felipe constituyen una de las marcas más vendidas en restaurantes de todo el mundo. Su estilo prestigioso y tradicional ha sido reconocido a través de las distintas generaciones de nuestro país y su nombre ha sido asociado a la excelencia y distinción.