



# MICHEL TORINO Cuma Organic Torrantes

## KATEGORIJA / TIPAS / STILIUS

Vynas, baltasis, sausas

## KILMĖS ŠALIS / REGIONAS

Argentina, Cafayate

## GAMINTOJAS

MICHEL TORINO

## APDOVANOJIMAI

## ISTORIJA

MICHEL TORINO vyninę 1892 metais įkūrė du broliai Davidas ir Salvadoras Micheliai. Vyninė MICHEL TORINO pavadinta Davido Michelio žmonos Gabrielos Torino vardui atminti.

Vyninei priklauso 520 ha vynuogynų, išsidėsčiusių palei Salta provinciją Cafayatės slėnyje, Šiaurinės Argentinos dalyje. Vynuogės sirpta aukštai esančiose augimvietėse, 1700 m virš jūros lygio, siekiant užtikrinti deramą uogų fenolinę brandą. Vyninė nepaliamajama Salta provincijos Cafayate slėnyje, šiaurinėje Argentinos dalyje.

MICHEL TORINO tapo pirmąja Argentinos vynine, laimėjusia tarptautinį kritikų pripažinimą. 1920-aisiais Ispanijoje vykusioje Lotynų Amerikos vynu parodoje Torrantes vynas tapo apdovanotas aukso medaliu.

## ŽALIAVA, GAMYBOS YPATUMAI

100% *Torrantés*

## SKONIS, AROMATAI, KITOS SAVYBĖS

Sirpios citrinų spalvos vynas kvėpia sirpiomis kriaušėmis, šėivamedžiu, nokiais agrastais bei jazminais. Burnoje deramo balanso, švelnios rūgšties.

## VARTOJIMO BŪDAS / DERINIMAS SU MAISTU

Tiekti prie lengvų žuvies patiekalų, salotų su ožkų pieno sūriu, azijietiškos virtuvės patiekalų.

## PATIEKIMO TEMPERATŪRA

8-10°C



| GALIMOS TALPOS, L | STIPRUMAS, Alc. Vol. |
|-------------------|----------------------|
| 0,75              | 13.5 %               |

