

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Lunea Torrontes 2023
Vinícola	Lunea Wines
Safra	2023
País	Argentina
Região	Mendoza
SubRegião	Vista Flores (Valle de Uco)
Tipo	branco
Castas	Torrontés
Teor Alcoólico	12%
Maturação	em tanques de aço inox
Temperatura de Serviço	10 a 12 °C
Guarda	2030
Decanter	-
Premiações	

VEDANTE



Screw Cap

TAÇA



Riesling

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Excelente relação preço-qualidade para quem aprecia brancos argentinos.

Lunea é uma linha de vinhos elaborada em Mendoza, que explora o potencial dos vinhedos de altitude da região.

O Torrontés 2023 nasce em Vista Flores, no Valle de Uco, a cerca de 1.000 metros de altitude, em solos franco-arenosos. A combinação entre altitude, clima seco e influência dos Andes cria condições favoráveis para uma maturação equilibrada e para a preservação do caráter aromático da variedade.

As uvas são colhidas manualmente e passam por dupla seleção de cachos antes da fermentação, conduzida entre 13 e 15 °C em tanques de aço inoxidável. Durante o processo, as borras são movimentadas diariamente, aportando um pouco mais de estrutura em boca.

ANÁLISE SENSORIAL



Análise visual

DESCRIÇÃO

amarelo-palha

INTENSIDADE

baixa alta

EVOLUÇÃO

primário terciário



Análise olfativa

DESCRIÇÃO

revela notas cítricas de limão-taiti e lima, acompanhadas por nuances de pera, maçã-verde e pêssego branco. Aos poucos, surgem delicados aromas de flores brancas, com lembranças de jasmim e flor de laranjeira

INTENSIDADE

baixa alta

DOÇURA

seco doce

ACIDEZ

baixa alta

TANINO

baixa alta



Análise gustativa

CORPO

leve encorpado

PERSISTÊNCIA

curta longa

DESCRIÇÃO

em boca, apresenta acidez vibrante e textura leve, com sabores de lima, limão e frutas brancas que retomam o perfil aromático; o paladar é ágil e equilibrado, com final marcado por uma agradável sensação cítrica e delicadas nuances florais

CARNES

peixe crustáceo ave suíno
 cordeiro gado caça curada

QUEIJOS

frescos moles médios duros

DA TERRA

hortaliças legumes cereais cogumelos

AMIDOS

massas risotos polenta tubérculos

TEMPEROS

pimentas ervas especiarias aromáticos

DOCES

oleoginosas frutas sobremesas chocolate



CULINÁRIA

DESCRIÇÃO

curry indiano de peixe branco, chicken satay, filé de frango à fiorentina, presunto assado ao molho de laranja, lombo de porco ao molho de ervas frescas, pad thai, spaghetti com frutos do mar em molho cítrico