



PIXELS

BY CORBEAU WINES

COMPOSICIÓN | COMPOSITION

70% Torrontés 15% Chardonnay 15% Sauvignon Blanc
70% Torrontés 15% Chardonnay 15% Sauvignon Blanc

VIÑEDOS | VINEYARDS

Maipú, Mendoza.
Maipú, Mendoza.

ELABORACIÓN | ELABORATION

Desborre previo con enzimas y frío. Fermentación alcohólica con levaduras seleccionadas a baja temperatura (12°C). La fermentación se detiene a los 50 g/l de azúcar natural mediante centrifugación y frío. Conservación del vino hasta el embotellado a 5°C.

Clarification with enzymes and cold. Alcoholic fermentation with selected yeasts at low temperature (12 ° C). The fermentation stops at 50 g / l of natural sugar by centrifugation and cold. Wine preservation until bottling at 5°C.

NOTA DE CATA | TASTING NOTES

A la vista, el vino tiene un color amarillo verdoso de mediana intensidad. En el aroma las principales notas aromáticas de este vino son durazno blanco, damasco, hierbas frescas y algunas notas cítricas como limón y pomelo. En el sabor se distingue una entrada dulce, con un buen equilibrio entre la acidez y el azúcar natural. Es justamente el azúcar natural el que le da untuosidad y largo final.

Medium intensity greenish yellow color. Distinguished by its aromatic notes of apricots, white peaches, fresh herb and a hint of citrus like lemon and grapefruit. The flavor is sweet with a good balance between acidity and natural sugar which gives greasiness and long finish.



SWEET