



6°C y 9°C



# TARDÍO

## VINO BLANCO

— DON —  
ENRICO  
*Tittarelli*

### VARIETAL

90% Pedro Giménez , 10% Moscatel Rosado.

### VIÑEDOS

Mendoza, Argentina.

### ESTRUCTURA DE LOS VIÑEDOS

Espaldero.

La cosecha se realiza la segunda quincena de Mayo donde la uva ha perdido gran porcentaje de su humedad, ganando en sabor y aroma.

### SUELO

Arenoso, buen drenaje, profundo.

### FERMENTACIÓN

Se trabaja con levaduras seleccionadas y una temperatura controlada a 15°C.

Se interrumpe la fermentación con frío para obtener el azúcar residual deseado.



*Suave color amarillo con reflejos dorados.*



*Se destaca por el equilibrado nivel aromático de confituras de damasco miel y caramelo.*



*Untuoso, refinado y elegante al paladar.*

TITTARELLI WINES

MENDOZA · ARGENTINA  
INFO@TITTARELLI.COM.AR  
WWW.TITTARELLI.COM.AR

