

La familia Pulenta, con casi cien años de historia en la vitivinicultura, concreta con Valbona la ambición de Don Augusto; hacer vinos que expresen con intensidad las características del terruño y los viñedos de San Juan.

VALBONA TORRONTÉS SANJUANINO

**Color:**

Amarillo con reflejos verdosos.

Aroma:

Intenso y muy frutado, recuerda a duraznos, frutas tropicales y flores.

Sabor:

Suave y delicada acidez son atributos propios de la variedad, que se encuentran de manera muy sutil y agradable

Sugerencias:

Ideal para acompañar con carnes asadas, pastas y aves. Se sugiere servirlo a una temperatura de 10°.

Composición Varietal:

100% Torrontés Sanjuanino.

Apelación Geográfica:

Finca Doña Filomena.
Departamento de 9 de Julio, San Juan, Argentina.

Cosecha:

Uvas cosechadas durante la tercera semana de Febrero.

Fermentación:

Fermentado a baja temperatura durante 40 días con levaduras seleccionadas.

Tiempo de maceración:

Fermentado a baja temperatura durante 40 días con levaduras seleccionadas.

Fermentación maloláctica:

100%

Graduación Alcohólica:

14,8°