

BODEGAS
KRONTIRAS
LUJAN DE CUYO ~ MENDOZA

MiKron TORRONTÉS 2025



Ficha Técnica

Variedad: TORRONTES 100%

Alcohol: 11.7 % V/V

Azúcar Residual: 1,8 g/l.

PH: 3.3

Región: Valle de Famatina, Chilecito, La Rioja

Cosecha: Manual, en bins de 20kgs

Fermentación: 100% en tanques de acero inoxidable.

Temperatura de fermentación de 16°C

Temperatura de Servicio: 8 - 10°C

Notas de cata:

Vista: Amarillo claro con reflejos plateados

Aroma: Flores blancas y duraznos con un toque sutil de piña

Boca: seco, con acidez refrescante y final floral