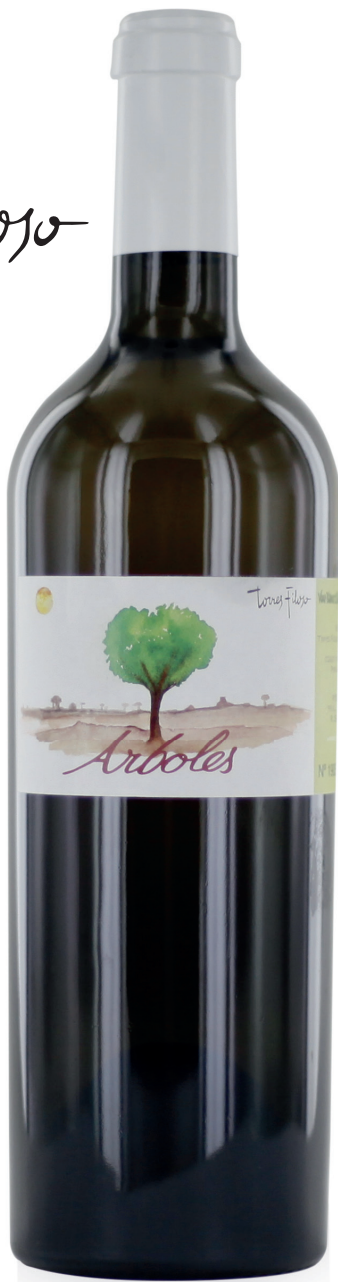


Torres Filoso

Vino joven
con la esencia
de la tierra y
los árboles



www.torresfiloso.com

100 años
EN EL CORAZÓN DE LA MANCHA

ÁRBOLES BLANCO

Torres Filoso

COSECHA - 2020

BODEGA - Torres Filoso

REGIÓN - Castilla la Mancha, Albacete, Villarrobledo

VARIEDAD UVA - Moscatel, Sauvignon Blanc

DATOS TÉCNICOS

- **Características viñedo**- Altitud: 700 msnm, terreno pobre de suelo caliza, clima continental, pocas precipitaciones, gran variación de temperatura día/noche.
- **Producción / cantidad de botellas**- 1.000 uds.
- **Fecha liberación al mercado**- 30/10/2020
- **Filtración**- Moderada
- **Vol. Alcohol**- 10,5%
- **Roble**- NO
- **Potencial de guarda en años***- 1 año
- **Recomendaciones de conserva y transporte**- Temperatura de conserva, máximo a 15° C. / Mantener en un sitio fresco y oscuro / Evitar cambios bruscos de temperatura.
- **Recomendaciones de servicio**- Recomendamos servir muy frío, a unos 5-10° C.
- **Recomendaciones de maridaje**- Perfecto para acompañar verduras, paella, pastas, ensaladas, mariscos, quesos y alimentos con acidez alta en general.

NOTAS DE CATA

- **Fase Visual:** Color pálido-dorado, brillante.
- **Fase Olfativa:** Con aromas florales típicos de la Moscatel pero no en exceso por su vendimia temprana.

En la boca, la Moscatel le da cuerpo y la Sauvignon Blanc le aporta frescura, es aromático y ligero, está equilibrado. No es dulce, es seco, con buena acidez.

No lleva aditivos, por lo que, mantenerlo frío es importante para que no se oxide.

- **Fase Gustativa:** Refrescante, frutal, pero elegante, sin asperezas.

*Siempre que se cumplan las recomendaciones de conserva y transporte.