



Pojer e Sandri Palai



Productor: Azienda Agricola Pojer e Sandri

Región: Trentino

Tipo: Blanco

Factor Funk: Bajo

Producción anual (botellas): 4,400

Variedades: 100% Muller Thurgau

Viticultura: La colina está expuesta al sureste y el área está bien ventilada debido a la influencia de la «Ora» del cercano Lago de Garda. Las vides se entrenan utilizando «pergoletta trentina aperta» y sistemas de Guyot. La viticultura es orgánica y las uvas se cosechan a mano.

Tipo de Suelo: El suelo es muy variado, con derivas de arenisca, limolita, rocas francas, piedra caliza y dolomita.

Vinificación: Para preservar los delicados aromáticos de este vino, las uvas se trabajan utilizando una técnica patentada llamada iperriduction que evita que el oxígeno llegue a las uvas. Este proceso entrega vinos con tremenda claridad, precisión y frescura. El vino es fermentado y envejecido en acero inoxidable.

Notas de Degustación: Es un vino blanco seco, muy expresivo con notas que recuerdan a los cítricos, fruta blanca como la manzana, ligeramente especiados y floral, en boca resalta la frescura de su acidez, es mineral con un pos gusto ligeramente amargo. **Maridaje:** Es un vino para tomarse con comidas con mucho sabor, inclusive con quesos.

www.vinosenteros.mx

Gonzalo Gout – GG@vinosenteros.mx

Larissa Lawrence – LL@vinosenteros.mx