



ENÓLOGO: Juan Pablo Murgia

COMPOSICIÓN VARIETAL:

100% Pinot Grigio

REGIÓN: San Juan: 25 de mayo,
Caucete, d e Julio, San Martín, Zonda.
Mendoza: Barrancas, El Borbollón.



**BODEGA
ARGENTO**

THE REAL ARGENTINA

ARGENTO

En Bodega Argento nos sentimos muy orgullosos del patrimonio vitivinícola de Argentina y del terroir único de Mendoza. Estamos dedicados a la elaboración de vinos que exalten las características de nuestro estilo: pureza y tipicidad varietal, intensidad, elegancia, equilibrio y la máxima expresión del terroir.

2018 PINOT GRIGIO

Este elegante Pinot Grigio ofrece delicados aromas florales y frutas tropicales. Ligero y limpio con damasco maduro y sabores de melocotón blanco, notas de manzanilla y un final brillante.

ARGENTO SELECCIÓN

Este vino proviene de viñedos especialmente seleccionados de la región céntrica de Mendoza y del Valle de Uco . Se caracterizan por la pureza de su fruta, su elegancia, destacando la tipicidad del varietal. El sabor a fruta fresca y su textura suave en boca, le da a estos vinos un estilo refinado y agradable.

FERMENTACIÓN

Tanques de acero inoxidable a 14-16°C por 20 días.

AT: 6.12g/L

pH: 3.20

AR: 2.85 g/L

ALCOHOL: 13,1%