



VARIETALES



VIOGNIER

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Viognier de Agrelo, Luján de Cuyo.

NOTAS DE CATA

Color amarillo verdoso, aromas florales de durazno y damasco. En boca es complejo, untuoso, con final prolongado, remarcando las notas frutales. Ideal para acompañar platos especiados, pescado y comida asiática, especialmente sushi.

TEMPERATURA DE CONSUMO

10-12 °C

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Segunda quincena de febrero.

COSECHA

Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO

9.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Enfriado del mosto a 4 °C, decantación de borras, trasiego y posterior siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 14-16 °C durante 20 días.

TIEMPO DE GUARDA EN CORRECTAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO

2 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL

20.000 botellas

PRESENTACIÓN

Caja X 6 X 750 ml
Caja X 12 X 750 ml