

VIOGNIER 2023

— VARIETAL

100% Viognier

Este vino se caracteriza por su intensidad y una rica gama de aromas.

— VINIFICACIÓN

Para su elaboración, las uvas se prensan inmediatamente tras la cosecha y se lleva a cabo la fermentación con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas, entre 15° y 18°C, durante un período de dos semanas. Tanto la fermentación como el proceso de crianza tienen lugar en tanques de acero inoxidable de 10,000 litros, en presencia de las borras finas. Finalmente, se procede a una cuidadosa filtración después de la estabilización a través del frío.

— DATOS TÉCNICOS

ALCOHOL



ACIDEZ



ESTRUCTURA



AZÚCAR RESIDUAL



— PREMIOS



— NOTAS DE CATA



VALLE DE UCO, TUPUNGATO
MENDOZA, ARGENTINA

