



TEXTO SÚBITO



60% VIOGNIER
40% SAUVIGNON BLANC

Cosecha: 2020

Zona de producción

La Arboleda, Tupungato, Tres Esquinas, San Carlos
Alturas entre 1000 y 1100 metros.

Vinificación

Selección manual de los racimos y de las uvas trasladadas en bins, seguida de despalillado y prensado.

Fermentación: utiliza levaduras seleccionadas a temperatura controlada en tanques de fermentación de acero inoxidable, seguida de estabilización en frío y filtración.

ALCOHOL 12,9 % v/v	AZUCAR RESIDUAL 3,5 g/l	ACIDEZ TOTAL 6,24 g/l	PH 3,35
-----------------------	----------------------------	--------------------------	------------

Notas de cata

De color amarillo pajizo brillante con reflejos verdosos y dorados. En nariz presenta aromas de flores como la magnolia y de frutas dulces maduras, como el albaricoque y el melón típicos de la uva viognier. Los aromas de frutas tropicales, flores blancas y hierbas aportados por la Sauvignon Blanc añaden elegancia y complejidad. En boca es muy frutal, con sutiles notas de miel que aportan riqueza y estructura, subrayadas por el agradable frescor que aporta el Sauvignon Blanc.