



# TEXTO SÚBITO



60% VIOGNIER  
40% SAUVIGNON BLANC

**Cosecha:** 2021

**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.

## Premios

### Cosecha 2021

90 puntos – James Suckling

90 puntos – VINOUS, Joaquin Hidalgo