



RESERVA



VIIGNIER TARDÍO - LATE HARVEST

COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Viognier, de Agrelo, Luján de Cuyo, Mendoza.
1.030 m s. n. m. Argentina.

NOTAS DE CATA

Color amarillo dorado. Aromas de damasco y durazno, con notas de miel y especias. En la boca es suave con predominio de frutas sobremaduras. Ideal para acompañar quesos azules y de pasta cremosa, tartas de fruta, tortas de queso y postres cítricos.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 8-10 °C

AZÚCAR RESIDUAL : 90 gr/L

MADURACIÓN DE LAS UVAS: Fin de abril.

COSECHA: Manual en cajas de 17 kg.

RENDIMIENTO: 5.000 kg/Ha

VINIFICACIÓN

Obtención del jugo por prensado neumático. Siembra de levaduras seleccionadas. Fermentación alcohólica controlada entre 16-18 °C durante 15 días. Detención y paralización de la fermentación mediante el enfriado, dejando una importante cantidad de azúcar residual.

TIEMPO DE GUARDA: en correctas condiciones de almacenamiento 2-4 años.

PRODUCCIÓN TOTAL ANUAL: 10.000 botellas.



PRESENTACIÓN
500 ml

Estuche x 4 botellas