



VIOGNIER

Variedades: Viognier 100%

Kilogramos por hectárea: 6.000 – 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 – 48

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

~ Templado con influencia oceánica

~ Temperatura media anual 16.6°C

~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

Método de Elaboración:

~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente durante horas más frías del día.

~ Corta maceración fría previa al prensado

~ Enfriamiento del jugo a 5°C

~ 30% del vino pasa por barricas de roble Americano y Francés durante 3 o 4 meses.

Notas del Enólogo:

Esta uva tiene características especiales en su cáscara en donde se encuentra la mayoría de su riqueza aromática y una cantidad importante de polifenoles. Esto exige a los enólogos especial atención en su manejo al ingreso en bodega.

Color: Ligeramente ámbar brillante

Nariz: Notas intensas de damasco, frutos tropicales y una suave nota floral.

Boca: Sensación untuosa que desarrolla gran volumen en boca, acidez justa y largo final.

Servicio: 8° C a 10° C.

Recomendación: El Viognier es particularmente armonioso con carnes blancas, mollejas y frutos del mar.