

FINCA ABRIL

BODEGA & VIÑEDOS
VALLE DE UCO - MENDOZA - ARGENTINA

VARIETAL	Viognier 100%
COSECHA	3º semana de febrero de 2023
FORMA DE COSECHA	Manual con tijeras – en cajas de 15 kilos
VIÑEDO	Valle de Uco – Mendoza – Argentina
ALCOHOL	12,8%

ENOLOGÍA

Recepción y molienda: se vuelcan las cajas de uva en la mesa de selección de racimos. Luego se envían a la descobajadora para separar el raquis de los granos, tratando de que estos queden lo más entero posible, pasándolos por el intercambiador de frío para bajarles la temperatura y dirigirlos luego a la prensa neumática donde se extrae el mosto. Una vez obtenido el mosto, se realiza un desborre previo por frío estático hasta obtener la limpidez deseada, para así poder fermentar.

Fermentación: tiene lugar durante unos quince días aproximadamente. Luego de terminada la fermentación se levantan las borras finas durante un mes, dos veces por semana, para lograr más boca en el vino.

Una vez finalizado este proceso, el vino es estabilizado y conservado hasta su embotellado.

NOTAS DE CATA

Presenta un color dorado claro y brillante, con seductores aromas de durazno blanco y ananá y delicadas notas florales de azahar. Su textura es suavemente untuosa con un refinado equilibrio entre frescura y suavidad. Elegante e irresistible.

MARIDAJE

Es ideal para acompañar platos vegetarianos como ensaladas con calabaza, espárragos o champiñones, así como quesos suaves como el de cabra.

También marida a la perfección con carnes blancas en distintas cocciones aportando distinción a cada bocado.

SERVICIO

Temperatura recomendada: entre 7°C y 9°C.



SECUENCIAS

