

Alma4

ESPUMANTES

VIOGNIER 2018

Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza



CULTIVO

VARIEDAD: 100% Viognier

COSECHA: primeros días de febrero en forma manual, en cajas de 20 Kg.

ELABORACIÓN

VINO BASE: Prensado directo. Fermentación a 15/17 °C durante 10 días. Sin fermentación maloláctica.

ESPUMANTE: Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

TIEMPO SOBRE LEVADURAS: 10 meses.

DEGÜELLO: Realizado de forma manual.

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol	Azúcar	Acidez
12 %	5 g / l	7, 50 g / l

NOTAS DE CATA

VISTA: Amarillo con reflejos verdosos y destellos plateados.

Infinitas, elegantes y delicadas burbujas.

NARIZ: Aparecen frutas frescas como ananá, durazno y damasco. acompañadas de flores blancas, jazmín y madre selva. Finas notas de damasco seco y pan tostado.

BOCA: Es fresco y cremoso. De entrada, cautivante y gran nervio. Se percibe la elegancia del método champenoise y el aporte sofisticado de las levaduras. Largo y complejo y de un muy buen equilibrio azúcar - acidez.