

TRAPICHE VIOGNIER 2009



| | | |
|---|------------------------------------|--|
|  | Variedad | Viognier 100%. |
| | Viñedos | Viñedos seleccionados en el valle del Tullum, San Juan |
| | Suelo | Arenoso. |
|  | Proceso | Cosecha manual. Descobajado. Enfriamiento de la vendimia. Prensado neumático. Refrigeración de mostos. Fermentación controlada con levaduras seleccionadas. Clarificación. Estabilización en frío. Filtrado. Embotellado. |
|  | Características principales | Alcohol: 13.5 % Acidez total: 6,19 g/l pH: 3,3 Azúcar: 4.82 g/l |
| | Presentación | 750 ml |
|  | Notas de cata | De color amarillo brillante con intensos tintes verdosos. Flores y frutas se combinan, azahares y damascos, con una suave nota de ananá. En boca es pleno y fresco, de gran volumen y persistencia y resaltan los damascos y duraznos maduros. |
| | Sugerencias | Ideal para disfrutarlo con pescados, mariscos, carnes blancas y platos de vegetales. También como aperitivo. |
|  | Temperatura de servicio | 10°-12° C |



TRAPICHE
ARGENTINA

Aperitivo antes do almoço de maminha assada recheada com provolone, feijão e arroz. Carnaval em Coroados em 12 de fevereiro de 2010.