

Las Perdices - Viognier Late Harvest



COMPOSICIÓN VARIETAL

100% Viognier

De Agrelo, Luján de Cuyo

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

ALCOHOL

13,00%

AZÚCAR RESIDUAL

90 gr/L

MADURACIÓN DE LAS UVAS

Fin de Abril

BRIX A COSECHA

30° (300 gr/L)

COSECHA

Manual en cajas de 17kg

RENDIMIENTO

5.000Kg/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

8.0000 botellas

Safrá 2014. Jantar Luigi Pietro Vino e Cibo em 27/07/2017. La Ribotta.