



B O D E G A S O T T A N O

SOTTANO · VIOGNIER 2018

Reserva



Variedad

100% Viognier

Región de origen

Chacayes, Tunuyán, Mendoza

Sistema de conducción

Posición vertical

Rendimiento

7 Tn / Ha

Vinificación

Las uvas son despalilladas y prensadas para luego permanecer en maceración fría por 3 días. La fermentación se realiza entre los 14° y 16° C durante unos 25 días cuidando mucho de no incorporar oxígeno para luego comenzar un movimiento semanal de lías buscando complejidad y volumen de boca

Proceso de crianza

3 meses en roble francés

Notas de cata

De color amarillo con destellos verdes. Posee un aroma a uvas frescas con un dejo cítrico combinado con notas florales. En boca es refrescante con una acidez balanceada y buen cuerpo

Alcohol

14,5% Vol · Acidez Total 7,05 g/l · Azúcar residual 1,6 g/l · pH 3,4

Temperatura de servicio

10° - 12° C