



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

SOTTANO · VIOGNIER 2014

Reserva



Variedad

100% Viognier

Región de origen

Tupungato, Valle de Uco, 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

12,5° C · Acidez Total 4,76 g/l · Azúcar residual 2,34 g/l.

Temperatura de servicio

12° - 14° C