

Clos Antonia

Viognier



FICHA TÉCNICA

COMPOSICIÓN

Viognier 100%

MODO DE ELABORACIÓN

Después de un prensado suave, el mosto fermenta en barricas de roble francés y americano, a continuación, realiza la mala láctica al mismo tiempo que se llevará a cabo el bato lace y la crianza sobre lías durante 6 meses.

EXAMEN VISUAL

Amarillo pálido brillante.

EXAMEN OLFATIVO

Aroma de frutas madura, especias dulces y roble cremoso.

EXAMEN GUSTATIVO

Elegante, en boca es cremoso, sabroso con buena acidez y la personalidad de la variedad viognier.

IMPRESIÓN FINAL

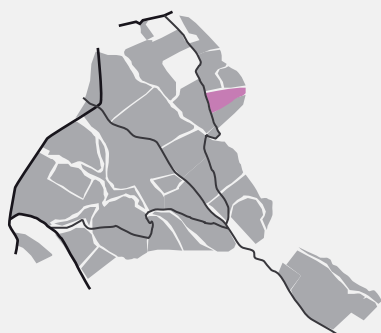
Franco y persistente.

CONSUMO

Para consumir como vino joven, pero su evolución en botella le será positiva.

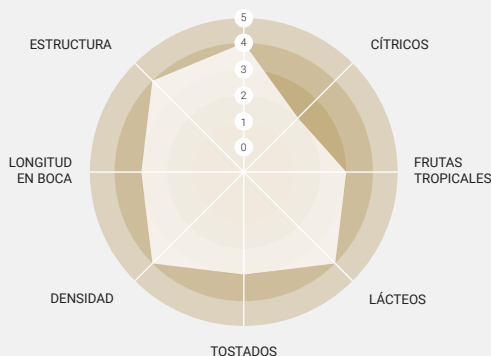
DEGUSTACIÓN

SITUACIÓN GEOGRÁFICA



Viognier

INTENSIDAD AROMÁTICA



INFO TÉCNICA

ALCOHOL	12.5% vol.
AZÚCAR	1 g/l
ATT (ACIDEZ)	6.1 g/l
PH	3.17
SO ₂ TOTAL	90 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela