

Clos Antonia

Viognier



FITXA TÉCNICA

COMPOSICIÓ

Viognier 100%

MANERA D'ELABORACIÓ

Després d'un premsat suau, el most fermenta en bótes de roure francès i americà, a continuació, realitza la malolàctica a el mateix temps que es durà a terme el bato lace i la criança sobre lies durant 6 mesos.

EXAMEN VISUAL

Groc pàl·lid brillant

EXAMEN OLFACTIU

Aroma de fruites madura, espècies dolces i roure cremós.

EXAMEN GUSTATIU

Elegant, en boca és cremós, saborós amb bona acidesa i la personalitat de la varietat viognier.

IMPRESSIÓ FINAL

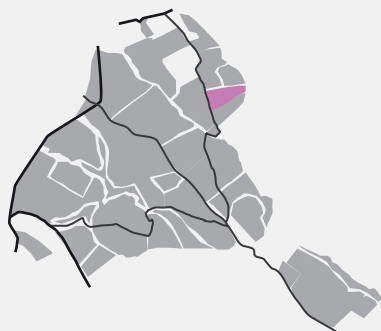
Franco i persistent.

MARIDATGE

Per consumir com a vi jove, però la seva evolució en ampolla li serà positiva.

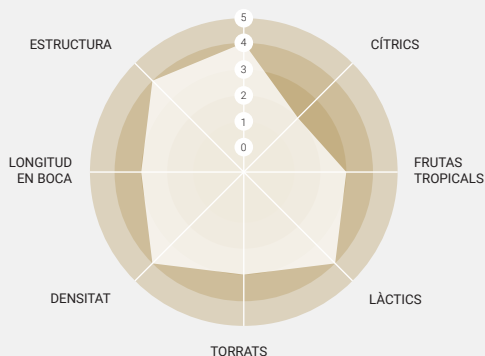
DEGUSTACIÓ

SITUACIÓ GEOGRÀFICA



Viognier

INTENSITAT AROMÀTICA



INFO TÈCNICA

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

VINS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela