

# 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

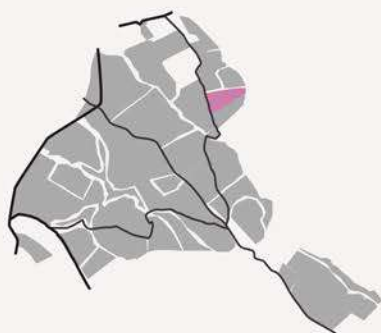
Franco y persistente.

### CONSUMO

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

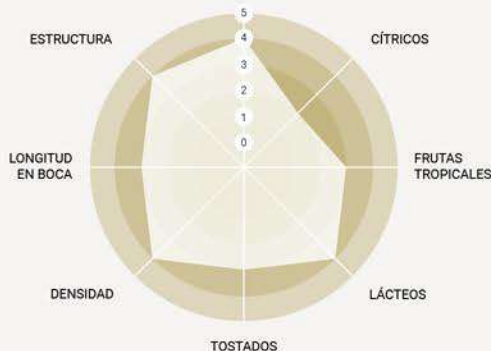
## DEGUSTACIÓN

## 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 <sub>2</sub> TOTAL	90 ppm

VINOS PREMIUM



Clos Antonia



Clos dels Angels



Don Pablo



Flor de Pinot



Manuela

estd 1894

NAVERAN

CAN PARELLADA, SANT MARTÍ SADEVESA

Carretera Vilafranca-Igualada, km 25,1 (C-15), 08775

TORRELAVIT (BARCELONA), ESPAÑA

Phone: +34 93 898 82 74 / +34 93 898 84 00 / Fax: +34 898 90 27

Website: [www.naveran.com](http://www.naveran.com) / Email: [sadeve@naveran.com](mailto:sadeve@naveran.com)

@cavas.naveran