

# Alma4

## VIOGNIER 2015



### ► CULTIVO

Variedad: 100% Viognier

Año De Cosecha: 2015

Región: Vista Flores, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza.

Cosecha: Primeros días de Febrero en forma manual, en cajas de 20 Kg.

### ► ELABORACIÓN

Vino Base: Prensado directo. Fermentación a 15/18 °C durante 20 días. Sin fermentación maloláctica.

Espumante: Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

Tiempo sobre Levaduras: 30 meses.

Degüello: Realizado en forma manual.

### ► DATOS ANALÍTICOS

Alcohol: 12 %

Azúcar: 3,52 g/l

Acidez: 6,37 g/l

### ► NOTAS DE CATA

**Vista:** Amarillo con reflejos verdosos y destellos plateados. Infinitas, elegantes y delicadas burbujas.

**Nariz:** Aparecen frutas frescas como ananá, durazno y damasco. acompañadas de flores blancas, jazmín y madreSelva. Finas notas de damasco seco y pan tostado.

**Boca:** Es fresco y cremoso. De entrada cautivante y gran nervio. Se percibe la elegancia del método champenoise y el aporte sofisticado de las levaduras. Largo y complejo y de un muy buen equilibrio azúcar – acidez.