

FUEGO
negro

VIOGNIER

Vino blanco de estilo moderno con características netamente frutadas, donde podemos encontrar aromas tropicales que recuerdan a durazno, ananá y manzana verde. En boca su paso es ágil y refrescante, remarcando su estilo amigable que lo hace muy fácil de beber gracias a su acidez balanceada. Ideal para todos los días.

AÑO 2018

FECHA DE VENDIMIA segunda quincena de enero

FORMA DE CONDUCCIÓN espaldero

RIEGO riego por goteo con agua de deshielo de la *Cordillera de los Andes*

FORMA DE COSECHA manual en cajas

MOLIENDA despallado

LEVADURA UTILIZADA levadura seleccionada

MACERACIÓN prensado directo a baja temperatura

CORTE VARIETAL Viognier 90%, Torrontés riojano 10%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,3° % vol
<i>Acidez total</i>	5,8 g/l
<i>Azúcar volátil</i>	0,30 g/l
<i>Extracto seco</i>	3,7 g/l
<i>Producción</i>	31 400 l

