

CASA MONTES

BODEGAS & VIÑEDOS

FUEGO *negro*

Viognier Dulce Natural

Vino dulce natural de gran personalidad, donde se combinan frutas tropicales, cítricas y pasas. Tales como ananá, pera, pomelo, entre otras. Su sabor dulce es muy agradable y se complementa con una acidez equilibrada evitando saturación del paladar. Ideal para acompañar diversos platos. Preferentemente quesos azules, frutas secas, postres de buena acidez y tablas de fiambres entre otros. Temperatura recomendada 6-8°C.

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 despalillado

LEVADURA UTILIZADA Anchor VIN 13

MACERACIÓN no tiene

CORTE VARIETAL Voignier 100%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	8,5 % vol
<i>Azúcar</i>	77,76 g/l
<i>Acidez total</i>	6,30 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,25 g/l
<i>Extracto seco</i>	97,25 g/l
<i>Producción</i>	40 000 botellas
<i>Tapón</i>	tapa a rosca

