

AMPAKAMA

VIOGNIER

Vino fresco, joven y frutal, de tonalidades amarillo verdosas. Muy perfumado, con una delicada combinación de frutas tropicales y flores como el jazmín y la violeta. Sabor complejo, de larga persistencia en boca. Por su fresca acidez es excelente para acompañar frutos de mar y sushi. La temperatura de servicio es de 10°C.

AÑO 2017

FECHA DE VENDIMIA primera quincena de marzo

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 levadura seleccionada

MACERACIÓN prensado directo a baja temperatura

CORTE VARIETAL Viognier 100%

DATOS ANALÍTICOS

<i>Alcohol</i>	13,3° % vol
<i>Acidez total</i>	6,93 g/l
<i>Acidez volátil</i>	0,48 g/l
<i>Extracto seco</i>	23,39 g
<i>Producción</i>	7 000 cajas de 12 unidades
<i>Tapón sintético</i>	extrusado

