

## SERBAL VIOGNIER



### CEPAJE

---

100% Viognier

**Origen:** Finca Atamisque (San José, Dto Tupungato, Pcia. de Mendoza)

**Grado alcohólico:** 14,00%/vol

**Acidez:** 5,8 g/l (expresado en ácido tartárico)

### VIÑEDOS

---

**Altitud:** 1.300 msnm

**Conducción:** Guyot doble

**Suelo:** Aluvional, franco con cantos rodados, sustrato rocoso

**Riego:** Por goteo

**Rendimiento:** 80 qq/ha - 8000 kg/ha

**Cosecha:** Fin de marzo, manual y en cajas de 18 kg

### ELABORACIÓN

---

**Selección:** De racimos previo a carga de prensa neumática (con racimos enteros)

**Obtención del mosto:** Prensado del racimo entero en frío.

**Flujo/ Encubado:** Por gravedad (sin utilización de bombas)

**Fermentación:** 22 días entre 13° C y 15 °C en tanques de acero inoxidable, con estricto control de temperatura.

**Maceración maloláctica:** no se realiza

**Guarda potencial:** 3 años.

### DEGUSTACIÓN

---

**Vista (color):** Amarillo dorado intenso.

**Nariz:** Intenso y elegantes notas de durazno y frutas blancas.

**Boca:** Voluptuoso, intenso, excelente acidez.