



CHACABUCO

VIOGNIER

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

VARIEDAD	100% Viognier
COSECHA	2020
ORIGEN	Ugarteche - Maipú
ELABORACIÓN	Uvas seleccionadas maceración pelicular en prensa neumática durante 2 hs. Fermentación en tanque acero inoxidable a temperatura entre 12° y 18° C utilizando levaduras seleccionadas .
NOTAS DE CATA	Color: elegante con tonos amarillos y matiz verdoso. Aroma: intenso con notas de damasco que acompañan frutos cítricos y tropicales. Boca: se presenta con volumen, cremoso con equilibrada acidez en boca. Elegante y de largo final.
ALCOHOL	13.5%
MARIDAJE	Platos agridulces con jengibre, sabores ahumados, quesos duros y postres.
TEMPERATURA	Beber entre 6° y 10° C