



3SAPAS

Viognier 2023

DESCRIPCIÓN

Variedad de uva

100% Viognier

Vinificación

Este vino se caracteriza por su intensidad y una rica gama de aromas. Para su elaboración, las uvas se prensan inmediatamente tras la cosecha y se lleva a cabo la fermentación con levaduras seleccionadas a temperaturas controladas, entre 15° y 18°C, durante un período de dos semanas. Tanto la fermentación como el proceso de crianza tienen lugar en tanques de acero inoxidable de 10,000 litros, en presencia de las borras finas. Finalmente, se procede a una cuidadosa filtración después de la estabilización a través del frío.

NOTAS DE CATA

Este Viognier revela cautivadoras notas de durazno, pera jugosa y membrillo dulce, entremezclados con sutiles notas de violeta y rosa. Al degustarlo, se despliega en el paladar con una generosa textura y una persistente untuosidad que perduran gratamente. La sutil influencia de la madera tostada agrega una capa adicional de complejidad, transformando este vino blanco en una verdadera joya enológica.



Alcohol:
12.9% vol