

VINHO BRANCO INDÓMITA GRAN RESERVA VIOGNIER

País de Origem	Chile
Região	Valle Bio Bio
Produtor	Viña Indómita
Safra	2018
Castas	Viognier
Temp. Serviço	10 a 12°C
Guarda	5 anos
Harmonização	Aperitivos Carnes magras Saladas Peixes grelhados Massas com molho
Análises	Álcool: 13,2% Acidez: 5,8g/l Açúcares totais: 3,8g/l
Barrica	15% estagia em barricas de carvalho francês por 4 meses.
Vinificação	O valle do bio bio é uma das regiões mais em evidências atualmente no Chile. Possui um clima com alto índice de chuva porém muito vento que não deixa proliferação de doenças. As uvas foram esmagadas e maceradas em refrigeração por 4 horas antes de serem prensadas. A fermentação é feita em tanques de inox com temperaturas entre 13° e 15°C por 20 dias.
Notas de Prova	Vinho de coloração verde limão. No nariz, demonstra notas limpas e elegantes, típico de um viognier, destacam-se notas cítricas e florais. No paladar, o vinho é balanceado, fresco e de estrutura mediana, com uma acidez agradável.



Cód. 21819