

First Edition

LATE HARVEST 2022

COMPOSICIÓN

100% Viognier

CUARTEL DE ORIGEN

C7A

ANÁLISIS ENOLÓGICO

GRADO ALCOHÓLICO	11,5% Alc. Vol
PH	3,18
ACIDEZ TOTAL	3,54 g/L
AZÚCAR RESIDUAL	81,79 g/L

Nuestra línea First Edition honra la nobleza de los vinos mono-varietales. Vinificados con delicadeza en pequeños estanques y creados con uvas de viñedos propios que rodean la bodega, cada botella es la expresión genuina y luminosa de nuestro terroir.

CLIMA Y SUELO

Su terroir corresponde a un piedmont precordillerano, caracterizado por ser aluvial y coluvial, en terrenos de secano, con un clima de altas fluctuaciones térmicas entre día y noche, condición característica de un clima continental.

VINIFICACIÓN

Desde que la uva ingresa al tanque hasta que termina la fermentación alcohólica pasa un periodo de 20 a 35 días.

Maceración Prefermentativa: entre 2 y 6 días

Fermentación Alcohólica: entre 7 y 14 días

Maceración Posfermentativa: entre 2 y 10 días

NOTA DE CATA

COLOR

De color amarillo oro brillante.

T° DE SERVICIO

8° a 10° C

AROMA

Aroma a miel, frutos tropicales predominan en nariz.

BOCA

En boca excelente equilibrio entre dulzor y acidez.



MARIDAJE

Postres preferentemente cítricos, frutas frescas y quesos maduros.





First Edition

RECONOCIMIENTOS

LATE HARVEST 2022

91 Pts. — *Mesa de Cata La Cav 2025*

LATE HARVEST 2017

92 Pts — *James Suckling 2019*

Medalla Oro — *Sakura Wine Awards 2019*

LATE HARVEST 2016

91 Pts / Medalla Oro Premium — *Prague Wine Trophy 2018*

LATE HARVEST 2015

Medalla Doble Oro — *Sakura Wine Awards 2016*

