

DESEO
INDÓMITO
VIOGNIER



ELABORACIÓN

Variedad: 100% Viognier

Origen: Valle de Santa María de Gallardo

Altitud: 1960 msnm

Conducción: Espaldero

Irrigación: Riego por goteo

Enólogo: Fabricio Hernández y Agostina Astegiano

Alcohol: 13.4%

ENOLOGÍA

Fermentación: Barricas de roble francés

Crianza: 12 meses en barrica de roble francés

Potencial: 5 años

NOTAS DE CATA

Es un vino complejo e intenso en nariz. Dorado pajizo con aromas frutales tropicales y elegantes, en el que se distinguen yogurt de durazno, limón Eureka, toronja blanca, guayaba y jugo de piña, así como flores blancas, miel, almendras tostadas, caramelo suave y vainilla. Oleoso e intenso en boca, estructurado, acidez media, final largo y retrogusto frutal y cítrico.



CASA DE QUESADA

VIOGNIER

