

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

