

ESTOICO

VIOGNIER - CHARDONNAY



ELABORACIÓN

Variedad: Viognier 60% y Chardonnay 40%

Origen: Valle de Santa María de Gallardo

Altitud: 1960 msnm

Conducción: Espaldero

Irrigación: Riego por goteo

Enólogo: Fabricio Hernández y Agostina Astegiano

Alcohol: 13%

ENOLOGÍA

Fermentación: Tanque de acero inoxidable

Crianza: 6 meses en roble francés

Potencial: 3 años

NOTAS DE CATA

Vino blanco de color dorado pajizo y complejo en nariz. Con aromas frescos y elegantes, entre los que se distinguen manzana verde, pera, limón amarillo y algunos frutos tropicales como piña en almíbar y guayaba, miel, notas de flores blancas como manzanilla y aromas terciarios a vainilla, maple y nueces tostadas. Intenso en boca, con buen cuerpo, marcada acidez y final largo.



CASA DE QUESADA

VIOGNIER
CHARDONNAY

