



## CHARDONNAY VIOGNIER

Variedad: Chardonnay 60% & Viognier 40%

Kilogramos por hectárea: 6.000 a 8.000

Hectolitros por hectárea: 35 a 45

Región: Juanicó

Suelo: Calcáreo arcilloso

Clima:

- ~ Templado con influencia oceánica
- ~ Temperatura media anual 16.6°C
- ~ Estaciones bien marcadas con veranos cálidos e inviernos fríos

METODO DE ELABORACION:

- ~ Racimos seleccionados y cosechados manualmente
  - ~ Elaboración del Chardonnay y Viognier por separado
  - ~ Recepción de la uva con protección de oxígeno
  - ~ Corta maceración fría previa al prensado
  - ~ Prensado bajo protección de oxígeno
  - ~ Enfriamiento del jugo a 5°C
  - ~ Fermentación en roble de primer uso entre 14°C a 18°C.
  - ~ Crianza sobre borras con batonnage cada semana
  - ~ Decisión del corte por degustación y balance de las características de cada varietal
- Crianza en Roble: 4 - 6 meses

NOTAS DEL ENOLOGO:

Primer corte Chardonnay y Viognier de Uruguay que integra las notas frutales de ambas variedades cosechadas con alto grado de madurez.

Color: Amarillo pajizo con aristas verdosas.

Nariz: Intenso aroma donde los frutos y el roble se funden armoniosamente desplegando notas de durazno, miel, vainilla, crema y nuez.

Boca: Fresco y complejo repite las notas aromáticas. Su final largo y untuoso recuerda la mantequilla.

Servicio: 8°C a 10°C.

Recomendación: Este vino es especialmente recomendado para platos con base de pollo, carnes blancas y frutos del mar.