

# CHACABUCO

## VIIGNIER

Somos una familia arraigada a la industria vitivinícola con más de 80 años de trayectoria.

La utilización de uvas provenientes de diferentes suelos, climas y regiones de Mendoza, con inviernos muy fríos, veranos secos y calientes, noches frescas, suelos ricos y el riego con el agua que proviene de la Cordillera de Los Andes, hace posible obtener productos de excelente calidad, tanto en vinos jóvenes como de guarda.

**VARIEDAD** 100% Viognier

**COSECHA** 2023

**ORIGEN** 50% Los Campamentos, Rivadavia.  
50% Valle de Uco.

**ELABORACIÓN** Prensado de los racimos enteros en prensas neumáticas con maceración pelicular en la prensa durante 6 horas. Desfangado dinámico por flotación de los mostos. Fermentación alcohólica en tanques de acero inoxidable a baja temperatura, entre 13 y 15 grados centígrados con utilización de levaduras seleccionadas. Sin fermentación maloláctica.

**NOTAS DE CATA** Color: Elegante con tonos amarillos y matices verdosos. Aroma: Intenso con notas de damascos que acompañan frutos cítricos y tropicales. Boca: Se presenta con volumen, cremoso con equilibrada acidez en boca. Elegante y de largo final.

**ALCOHOL** 13%

**MARIDAJE** Ideal para acompañar carnes blancas, platos agrídulces elaborados con aves o cerdo, especiados con jengibre, sabores ahumados, quesos duros y postres.

**TEMPERATURA** Beber entre 6° y 10° C

