V-OX

MATURANA WINES

NOTAS DE CATA

Amarillo con reflejos dorados. En nariz con suaves notas a durazno, flores blancas y fruta tropical. En paladar es seco con toques cítricos y piña madura. De volumen medio y equilibrada acidez que lo otorga un final persistente.

VARIEDADES DE UVAS: 100% Viognier

DENOMINACIÒN DE ORIGEN: Valle del Maule, Chile.

MADURACIÒN: 30% del vino es fermentado en contacto con la piel de la uva durante 4 Meses luego pasa por una crianza de barricas usadas francesas por 10 meses.

ANALISIS BÀSICO

ACIDEZ TOTAL: 3,74 g/lt

PH: 3,23

AZUCAR RESIDUAL: 1,98 g/lt

ALCOHOL: 14,5°

SUGERENCIA

RECOMENDACIONES DE GUARDA: En lugar fresco y seco, a no más de 15ºc y a salvo de fuentes lumínicas.

TEMPERATURA RECOMENDADA AL SERVIR: 11ºc a 12ºc.

DECANTACIÒN: No requiere.

MARIDAJE: Ideal para comer platos con carnes blancas y comidas orientales o especiadas. Debido a su gran estructura en boca este vino tiene la capacidad de soportar preparaciones que contengas grasas.

ENÒLOGO: Jose Ignacio Maturana

PREMIOS

*James Suckling 92 Puntos