

ARROYO GRANDE

VIIGNIER NARANJO

2021

Considerando el periodo vegetativo (de octubre a marzo) en Chacayes, la temporada 2021 se presento con medias de temperaturas minimas inferior al promedio historico de los últimos 20 años, cuando los promedios de temperaturas máximas están un poco superior al promedio de los 20 años y coinciden con este promedio historico si solo se consideran los 10 últimos años. Por lo tanto esta temporada 2021 puede considerarse bastante fresca, relativamente a los años anteriores (2020/2019/2018), pero comparable a 2017 que fue un año promedio, pero mas calida que 2015 o 2016.

ORIGEN

IG Los Chacayes

CEPAS

100% Viognier

ELABORACIÓN

Las uvas fueron cosechadas en forma manual en cajas de 20 kg la segunda semana de marzo.

VINIFICACIÓN

Las uvas fermentaron con las pieles en anforas Clayver durante 1 mes. Después se preno todo y criamos el vino sobre lías en barricas usadas.

CRIANZA

10 meses en barrica de roble Francés de tercer uso con frecuentes batonajes.



PAGO

nuestro viñedo se situa en la IG Los Chacayes, una zona ubicada en el piedemonte de la Cordillera de Los Andes, a 1.100 m de altura.

Los rios bajando la cordillera, dibujaron nuestros suelos aluvionales de gravas volcanicas y graniticas, sumando a la altura y la sequía al rigor de un suelo pobre y filtrante.

DENSIDAD

3000 plantas/ha

EDAD DE LAS VIDES

15 años

RENDIMIENTO

50 hl/ha.

CATA

A la vista: Color amarillo profundo. A la nariz: Complejo, con una mezcla de flores y frutas blancas, con un toque de cascara de naranja. En boca: Un vino con una entrada fresca, boca llena con volumen y gordura y una bella acidez al final.

SUGERENCIAS

Sopa de mariscos, pescados con salsas, pastas con salsas blancas, comidas especiadas asiaticas, quesos suaves de pasta dura.

