



NARANJO

Variedad: Viognier

Cosecha: 2018

Valle: Colchagua, Chile

Temperatura de fermentación: 18 a 20° C

Fermentación con orujos por 3 semanas

Maderización: *en barricas de 5 usos con rabotaje por 1 año con hiperoxidación.*

Alcohol etiqueta

14%

Producción

1200 BOTELLAS



Acompañamiento:

Pescados grasos, carnes grasas, quesos, como aperitivo y en postres

Notas de Cata:

Vino naranjo producido con uvas de la variedad Viognier, cosechadas en nuestro viñedo de Peralillo ubicado en el Valle de Colchagua. Durante la fermentación el vino es fermentado con sus pieles y macerado en ella. Luego de este periodo es guardado en barricas de roble francés de quinto uso donde es almacenado por un año.

De color oro, en nariz se presenta dulce con notas a especias, frutos secos, flores blancas y suaves notas a huesillo. En boca presenta una suave acidez, con un buen volumen de boca y con algo de estructura.