

# VIOGNIER

2018

Vista Flores, Tunuyán,  
Valle de Uco, Mendoza.

## CULTIVO

**VARIEDAD:** 100% Viognier.

**COSECHA:** primeros días de febrero en forma manual, en cajas de 20 kg.

## ELABORACIÓN

**VINO BASE:** prensado directo. Fermentación a 15/17 °C durante 10 días. Sin fermentación maloláctica.

**ESPUMANTE:** Método tradicional (Champenoise). Segunda fermentación en botellas entre 14 y 16 °C.

**TIEMPO SOBRE LEVADURAS:** 10 meses.

**DEGÜELLO:** realizado de forma manual.

## DATOS ANALÍTICOS

<b>ALCOHOL</b>	<b>AZÚCAR</b>	<b>ACIDEZ</b>
12%	5 g/l	7,50 g/l

## NOTAS DE CATA

**VISTA** | Amarillo con reflejos verdosos y destellos plateados. Infinitas, elegantes y delicadas burbujas.

**NARIZ** | Aparecen frutas frescas como ananá, durazno y damasco. Acompañadas de flores blancas, jazmín y madre selva. Finas notas de damasco seco y pan tostado.

**BOCA** | Es fresco y cremoso. De entrada, cautivante y gran nervio. Se percibe la elegancia del método champenoise y el aporte sofisticado de las levaduras. Largo y complejo y de un muy buen equilibrio azúcar – acidez.

The logo for Alma 4 is a stylized, handwritten-style script in black ink. The word 'Alma' is written in a cursive font, and the number '4' is a simple, bold numeral. The entire logo is centered at the bottom of the page.

ESPUMANTES