

La perfecta adaptación de la viognier a Castilla



Marca: Ágora Viognier.
Tipo: Blanco maceración carbónica.
Cosecha: 2011.
Uvas: 100% viognier.
Bodega: Arúspide.
D.O.: vino de la Tierra de Castilla.

ANÁLISIS SENSORIAL Y VISUAL

Cata fase visual: Luce un color amarillo verdoso, limpio y brillante.

Cata fase olfativa: Nariz explosiva de frutas tropicales, con aportes de mango y maracuyá; y toques de peras sobre un fondo de flores blancas y tonos de pastelería.

Cata fase gustativa: Fase gustativa marcada por su juventud y por su frescura, con delicados aportes de frutas blancas y frutas exóticas que se alargan en el conjunto.

Cata presentación botella: Etiqueta elegante y llamativa con el reconocido logo de Ágora.

Tipo botella: Bordelesa verde.

CONSUMO

Servicio: Temperatura ambiental de entre 9 y 11° C.

Disfrute: En perfecto estado hasta finales de 2014.

VINIFICACIÓN

Elaboración: La vendimia nocturna y manual de los racimos de viognier tuvo lugar a primeros de septiembre. Los racimos fueron conducidos con celeridad a la bodega, donde tuvo lugar una maceración carbónica durante quince días a temperatura controlada. Finalmente, el vino permanece en contacto con sus finas lías y, posteriormente, es embotellado.

Nombre enólogo: Federico Lucendo.

Fecha de embotellado: 11/2011.

Graduación alcohólica: 13,5% vol.

Acidez volátil (en ácido acético): 0,2 g/l.

Acidez total (en ácido tartárico): 5,35 g/l.

PH: 3,22.

Azúcar residual: 1,8 g/l.

Capacidad de la botella: 0,75 l.

A RESALTAR

Opinión del enólogo sobre el vino: "La variedad viognier intensifica su potencial frutal, tras ser elaborada bajo el sistema de maceración carbónica, ofreciendo un vino de máxima frescura y juventud".

Bodegas Arúspide

C/ Ciriaco Cruz, 2 13300 Valdepeñas (Ciudad Real)

España - Spain

Tel: +34 926 34 70 75 Fax: +34 926 34 78 75

comercial@aruspide.com

www.aruspide.com

Síguenos en facebook, twitter y google.



redes@aruspide.com