Mito

NOTAS DE CATA

COLOR: Amarillo pálido.

AROMA: Gran intensidad frutal, con notas cítricas y minerales, mostrando también los toques exóticos y tropicales del viognier, acompañado de suaves notas de vainilla.

SABOR: Fresco y elegante. Acidez muy agradable y sugerente. Taninos potentes y dulces.

SUGERENCIA MARIDAJE: Pescados grasos y mariscos salteados con salsas.

POTENCIAL DE GUARDA: 8 Años

TEMPERATURA: 12° - 15°C

DESCRIPCIÓN

APELACIÓN: Valle de Casablanca

CEPA: Chardonnay - Viognier

COSECHA: 2018

VIÑEDOS

SUELOS: Granticos en las planicies y más arcillosos en las laderas.

CLIMA: Con gran influencia del frío Océano Pacifico.

COSECHA: Manual, a mediados de marzo.

VINIFICACIÓN

FERMENTACIÓN: En tanques de acero inoxidable entre 14°y 16°C, durante 20 días aprox.

GUARDA: En promedio, 12 meses en barricas de roble francés.

ANÁLISIS	
Alcohol %:	13
pH:	3,3
Azúcar:	3
Acidez total:	7,16