



DE MOÑO ROJO MARSANNE – ROUSSANNE - VIOGNIER 2018



BODEGA	The Vines of Mendoza
VARIETAL	45% Roussanne, 45% Marsanne, 10% Viognier
COSECHA	2018
VIÑEDO	Los Chacayes, Tunuyán, Valle de Uco, Mendoza, Argentina.
ELABORACION	Cosecha en marzo con congelación parcial en huevos de concreto y maceración pelicular. Prensado suave con baja presión para evitar amargos. Fermentación en huevos a bajas temperatura para preservar su acidez natural y la frescura de fruta, y, a su vez, lograr un medio de boca con peso.
CRIANZA	40% durante 6 meses en barricas de roble francés 2do y 3er uso. El 60% en huevos de concreto.
ALCOHOL	13.6 %
NOTAS DE CATA	Blend de blancos, de color amarillo intenso. En nariz cautiva con notas sutiles de nueces, suaves especias y membrillo. En boca es complejo y concentrado, con textura melosa pero con muy buena acidez a la vez. De final largo y fresco. Un vino diferente, que invita a una experiencia de degustación emocionante.