

Viognier 2021

VIÑEDO ÚNICO

Producido en propiedad
Francisco Zarco, Valle de Guadalupe
Edad de viñedo: 2 años
Altura: 400 metros smn
Suelo: Arenoso aluvial con granito descompuesto

ENOLOGÍA

Viognier 100%
300 botellas producidas
Añejamiento: ninguno
Terminado: Clarificado, estabilizado, doble filtrado.
Levadura: Excellence STR



PROCESO:

Viognier 2021 es nuestro primer experimento del nuevo viñedo con el que buscamos conocer y aprender acerca de las adaptaciones de esta variedad a nuestro territorio. Hecho con un protocolo de vinificación sencillo, el objetivo principal es que la uva muestre de manera concreta las posibilidades que posee en este microclima. Maceración de 2 horas previo a vinificación en acero inoxidable. Sin fermentación maloláctica.

NOTAS DEL VIÑEDO:

La temporada 2021 inició con un invierno frío y muy largo, con lluvias ligeras (alrededor de 180mm) que se extendieron hasta principios de marzo. La temperatura promedio se mantuvo debajo de los 20° C hasta finales de mayo lo cual ocasionó una brotación tardía y una temporada corta de maduración. Los rendimientos de la uva estuvieron debajo del promedio y los perfiles dominantes primarios disminuyeron en fruta y aumentaron en flores y especias.