



LA JUNTA

D.O. CURICÓ • CHILE

**VIOGNER 60 %
SAUVIGNON BLANC 40 %
MOMENTOS, RESERVA
2021**

D.O. Valle de Curicó
PH: 3,35
Acidez: 8,03 gr/lit
Alcohol: 13,0°
Azúcar residual: 3,05 gr/lit
Rendimiento por ha: 10 tons.



Atractivo color amarillo pajizo brillante. De aromas intensos y delicados, destacan los tonos florales como violetas y cardenal muy típicos del viognier, acompañado de suaves notas tropicales aportadas por el Sauvignon Blanc. En boca muestra intensidad media donde vuelven a marcarse las notas de maracuyá y una suave acidez.

PROCESO DE VINIFICACIÓN

Las uvas se cosechan desde fines de febrero y principios de marzo temprano en la mañana. Estas son trasladadas en bandejas hasta la planta, los racimos son descobajados y los granos escurridos enfriados a 10°C para proteger sus aromas. El jugo se separa de los sólidos por prensado neumático y se realiza una clarificación previa a la fermentación. El jugo limpio es fermentado a temperatura controlada de 14 a 16°C. Cada variedad se fermenta por separado intentando cuidar sus características varietales. Parte de los componentes se fermenta con madera. Finalmente se prepara la mezcla definitiva con las proporciones antes indicadas.

MARIDAJE



Todo tipo de ensaladas



Mariscos frescos



Mariscos cocidos



Quesos Gauda

TEMPERATURA SUGERIDA

10° a 12° C.

POTENCIAL DE GUARDA

3 Años.



Bottles of La Junta use 40% of recycled glass and recycled cardboard boxes for packaging

LAJUNTAWINES.COM