

MENDOZA . ARGENTINA

MONTLAIZ

RESERVA
DE FAMILIA

FICHA TÉCNICA

Varietal: 100% Viognier

Cosecha: 2023

Región: Rivadavia, Mendoza

Elaboración:

Molienda y descobajado, maceración pelicular fría durante 4 horas. Fermentación a 15°-18°C. El 50 % del vino tiene una crianza en roble francés durante 3 meses.

Enólogo Juan Manuel Cabrera

DATOS ANALÍTICOS

Alcohol
13,2 % v/v

Acidez total
5,9 g/l

Azúcar residual
1,8 g/l

NOTAS DE CATA

Vista: Posee un color verde con tonalidades amarillas.

Nariz: Delicados aromas florales y frutas como damasco

Boca: Posee una muy buena acidez que lo hace fresco y equilibrado en boca, con una gran persistencia en el final.

PRESENTACIÓN

Contenido caja: 6 bot. x 750 ml.

Medida botella: 299 x 71 mm

Peso botella: 1.159 gs.

Código botella: 7798331100393

Medida caja: 240 x 159 x 298 mm

Peso caja 7,116 kgs.

Código caja: 7798331100409

Consolidado: Pallet 1,0 x 1,2 x 1,5 mts

140 cajas - 1.012 kgs

CERTIFICACIONES



info@montlaiz.com

www.montlaiz.com

ORGANIC WINES
MONTLAIZ
Mendoza Argentina

VIOGNIER

