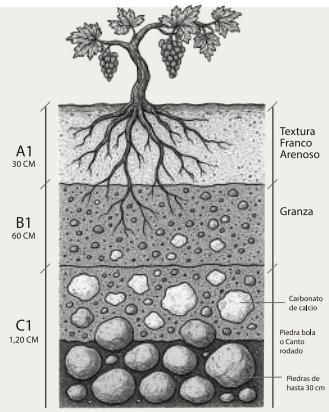
VIAMONTE
WINERY

- ✓ *Excelente mineralidad*
- ✓ *Concentración*
- ✓ *Especies*
- ✓ *Elegancia*



EL ARTE DE DEJAR QUE HABLE LA TIERRA

Suelos es un manifiesto de fidelidad al terruno. Nace de la convicción de que el carácter del vino comienza bajo la tierra. Cada botella expresa la geografía mas íntima de su origen: la textura, el color y la composición del suelo que lo sostiene. Porque la tierra tiene memoria, y este vino sabe escucharla.



VIAMONTE Suelos Reserva Cabernet Franc

Variedad: 100% Cabernet Franc
Origen: 100% Vistalba. Luján de Cuyo.
Altitud: 980 m.s.n.m.
Año de plantación: 1996
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco arenoso, de poca profundidad / Franco arcilloso con piedra
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 30 años
Tiempo de cosecha : 23 de Marzo

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2024
Alcohol: 14 %
Acidez: 5,4
Azúcar: 1,8
PH: 3,6
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 12 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 3.500 botellas

Perfil sensorial

Color: rojo intenso con reflejos violáceos vivaces y sutiles.

Nariz: fresco, frutado, especiado con notas de madera a chocolate con leche.

Boca: paso fluido, tenso y vibrante. Taninos presentes y dulces que aportan volumen logrando un equilibrio sobresaliente y un final fresco y persistente.

Maridaje: acompaña excelente a carnes y estofados, risotto y pastas de preparaciones complejas.