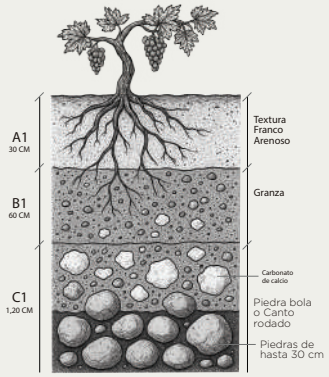
VIAMONTE
WINERY

- 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 Chardonnay

Variedad: 100% Chardonnay
Origen: 30% Valle de Uco. Los Árboles, Gualtallary. / 70% Alto Agrelo, Luján de Cuyo.
Altitud: 1.300 m.s.n.m. / 1.000 m.s.n.m.
Año de plantación: 2001
Conducción: Espaldero Alto
Suelo: Franco arenoso, de poca profundidad / Franco arcilloso con piedra
Rendimiento: 6.500 kilos/ha
Año de viñedo: 25 años
Tiempo de cosecha : 25 de febrero

Enólogo: Martín Celasso / Miriam Gomez
Cosecha: 2025
Alcohol: 12,3%
Acidez: 6
Azúcar: 1,8
PH: 3,35
Origen madera: Francés
Tiempo en barrica: 9 meses, 80% en barricas de 500 litros de segundo uso
Cantidad de botellas producidas: 2.100 botellas

Perfil sensorial

Vista: Amarillo brillante con destellos dorados.

Nariz: compleja gama de aromas, resaltan notas frescas como flores blancas, citricos, membrillo y un ligero toque de quinotos en almibar, matequilla por su paso de roble americano.

Boca: entrada elegante, untuoso y con buena acidez, fresco y persistente.

Maridaje: combina muy bien con risotto, pescados, mariscos, sushi, paella y hongos.