VIAMONTE
WINERY

"Cada botella es un relato de origen, una voz que brota de la tierra"







*Cada finca guarda un pulso, un carácter, una historia.*
*En estos suelos propios, diversos y generosos, únicos, la vid crece escuchando al clima, a la altitud, al silencio.*

***Fincas** es una colección de vinos con identidad, que expresan lo que solo puede contarse desde el lugar exacto donde sucede.*

## Viamonte Fincas Sangiovese

**Variedad:** 100% Sangiovese
**Origen**: 100% San Roque. Maipú.
**Altitud:** 850 m.s.n.m.
**Año de plantación:** 1977
**Conducción:** Espaldero Alto
**Suelo:** Franco arenoso, de poca profundidad / Franco arcilloso con piedra
**Rendimiento:** 6.500 kilos/ha
**Año de viñedo:** 48 años
**Tiempo de cosecha:** 10 de Marzo

**Enólogo:** Martín Celasso / Miriam Gomez
**Cosecha:** 2025
**Alcohol:** 13,7 %
**Acidez:** 5,4
**Azúcar:** 1,8
**PH:** 3,6
**Origen madera:** Francés
**Tiempo en barrica:** 6 meses, 80% en barricas de 225 litros de segundo uso
**Cantidad de botellas producidas:** 3.500 botellas

### Perfil sensorial

**Vista:** color rojo cereza, con matices violáceos.

**Nariz:** notas a fruta roja como frutillas silvestres, cereza marasquino, guinda y un lado floral a petalos de rosa.

**Boca:** es fresco, vuelven las notas frutales a frutilla, foxe y sotobosque. Tiene una buena acidez, es facil de tomar. notas de vainilla y caramelo propias de una madera suave.

**Maridaje:** acompaña muy bien aperitivos, entradas y pastas con salsas delicadas.