



CASA AMADA

Reserva Viognier

2018

Notas de Cata:

Amarillo verdoso pálido. En nariz, damascos y chirimoyas. En boca, fresco, de muy buena acidez, armonioso y con un excelente final.

Cepas:

100% Viognier.

Origen:

100% de uvas provenientes de viñedos propios con D.O Valle de Colchagua, producido y embotellado en origen.

Vinificación:

Selección manual y prensado del racimo entero. Desborre por decantación natural después de 24 horas. Fermentación alcohólica en estanques de acero inoxidable por 15 días a temperatura de 14°C a 15°C. Trabajo de lías en estanque.

Guarda:

100% en estanques de acero inoxidable.

Maridaje:

Su gran intensidad aromática y sedosa textura permiten que sea un buen acompañante de la comida asiática, japonesa y thai. Ideal para pescados grasos y pastas en base a salsa blanca como los fettuccine Alfredo.

