



MARAY

GRAN RESERVA

VIOGNIER 2017

ORIGEM

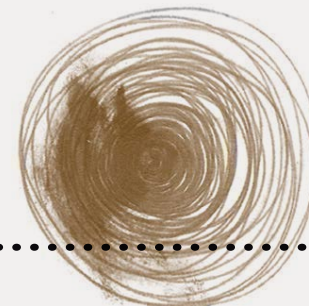
Esta vinícola está localizada na parte costeira do vale. Este é um terraço aluvial interrompido por grandes ravinas formadas há muito tempo por rios que hoje são secos, mas com ampla vegetação em sua base.

CLIMA

Existem muitos pequenos arbustos espinhosos e arbustos selvagens e, nas encostas norte e oeste das ravinas (as mais ensolaradas), existem muitos cactos. Aqui o vale é muito amplo, com grande visibilidade devido à pureza do ar e da escassez de edifícios. Venta à tarde e é tecnicamente classificado como uma área fresca para a produção de vinho.

PRODUÇÃO E ENVELHECIMENTO

As uvas foram prensadas diretamente (sem trituração), para garantir que o suco se depositasse rapidamente e reter a acidez das uvas. O mosto foi deixado repousar em baixas temperaturas por 12 horas e depois foi fermentado com leveduras selecionadas em temperaturas controladas, nunca superiores a 18°C. Após a fermentação, o vinho foi amadurecido em tanques de aço inoxidável.



NOTAAS DE DEGUSTACÃO

Este sutil e aromático Viognier tem uma cor amarela limpa. O aroma revela fragrâncias iniciais de frutas cítricas, chirimoya e notas de passas, com notas florais ao fundo. Ao paladar, notas delicadas de damascos, peras e frutas cítricas combinam com acidez suave para proporcionar um vinho elegante e equilibrado, com grande persistência.

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Variedades: 100% Viognier
Rendimento: 5.000 kg por ha
Colheita: Final de março
Teor alcoólico (Vol%): 13,5%
PH: 3.05
Acidez Total: 3,38 g/l (Ácido tartárico: 5,18 g/l)
Açúcar residual: 7,60 g/l

MARAY
wines



www.maraywines.com