



VENTA d'AUBERT
BAJO ARAGÓN, ESPAÑA

BIO
ORGANIC



Viognier 2021

100 % Viognier

13,1 % alc. , 5,0 g/l acidez total, 0,08g/l azúcar

Viñedo:

Viognier plantadas en 1987 y 2000

Cosecha

7 septiembre 2021

Vinificación

100% en tanques de acero inoxidable

Embotellado

18 enero 2022 y 11 marzo 2022

Botellas

4.500 bts. de 75cl

¡Bravo, felicitamos a las células de levadura, que una vez más han hecho un gran trabajo con este vino!

Han fermentado casi por completo el azúcar de las uvas hasta un contenido de azúcar residual de solo 0,08 g/l. Como resultado, tenemos un Viognier muy consistente en la copa que brinda a la lengua y el paladar unos matices que pueden disfrutar con deleite.

Al examinar el color, ya se puede adivinar el estilo del Viognier 2021, un amarillo verdoso fresco que abre el apetito para este vino de aperitivo.

Los aromas de melón, pomelo, menta, flor de saúco y heno fresco dominan la nariz y continúa con una verdadera explosión de sabor. Un Viognier muy claro, claro y refrescante como un arroyo frío de montaña.

Extremadamente refrescante, sobre todo por su bajo contenido de azúcar residual, es decir, “completamente seco”. Disfrútelo frío a 6-8 °C.

Stefan Dorst 10/02/2022