



VENTA d'AUBERT
BAJO ARAGÓN, ESPAÑA

BIO
ORGANIC



Viognier 2020

100 % Viognier

13 % alc. , 5,7 g/l acidez total, 0,1g/l azúcar

Viñedo:

Viognier plantadas en 1987 y 2000

Cosecha:

Septiembre 2020

Vinificación:

100% en tanques de acero inoxidable

Embotellado:

19.03.21

Botellas:

2500 bts. 75cl

Aromas a melón, grosella amarilla y heno. En el momento de embotellar este vino da la impresión de que adopta los aromas de los alrededores de la Venta d'Aubert: limoneros floreciendo, lavandas y otras florales.

En boca aparecen todos estos aromas, además de frutas como el plátano verde, melón y pomelo eclosionando en nuestro paladar. Se sorprenderán de la frescura, ligereza y delicada textura del vino. Nuestro estilo de Viognier.

Cosechamos las uvas en el momento de madurez, cuando tienen el óptimo equilibrio entre de acidez y fruta, la crianza de unos 6 meses en acero inoxidable antes de embotellar en primavera.

Recomendamos este Viognier como aperitivo antes de la comida, o con platos de mariscos o pescados a temperatura baja 10°C.

Stefan Dorst 30.03.21