

PROYECTO HERMANAS

Viognier 2024

HISTORIA

Proyecto Hermanas es lanzar una pregunta al aire para desafiar las tradiciones, pero, a la vez, respetarlas, estableciendo nuestro legado mendocino a través de un nuevo camino de trabajo. Es la búsqueda de nuestro estilo, soñando un camino juntas y acercando tierras que quedan lejos.

Es una oportunidad para extrañarnos menos, para reírnos de las diferencias y sumar fuerzas con la naturaleza. No hay un motivo exacto para este proyecto, aunque las ganas de compartir nos dejan en evidencia, así como la necesidad del cambio, que siempre está presente.

Sofía & Lucila Pescarmona, tercera generación de viticultores



INFORMACIÓN TÉCNICA

100% VIOGNIER

Alcohol: 13 %

Acidez total: 6,34 g/l.

Azúcar residual: 1.97 g/l.

PH: 3,40.

Viñedos: cuartel 17, La Jacintana, Perdriel - Mendoza. Las uvas de este Viognier son de una parcela especialmente seleccionada por su calidad excepcional.

Altitud: 980 msnm.

Método de elaboración: se fermenta en barril de origen francés a baja temperatura con levaduras seleccionadas. Sin fermentación maloláctica.

Método de añejamiento: 12 meses.

Potencial de guarda: hasta 10 años.

NOTAS DE CATA

- Amarillo con reflejos dorados y verdes.
- Aromas a té de tilo, flores blancas, durazno, fruta tropical.
- En boca es sedoso, untuoso y con una marcada acidez. Notas sutiles de roble bien amalgamadas le aportan estructura y complejidad. Final persistente.

MARIDAJES SUGERIDOS

Ideal para acompañar comida asiática, como sashimi, recetas thai o platos de pescados grasos y un buen risotto.