



BARROCO

AGUA · VIOGNIER

Cosecha 2012

El Agua es la fuerza de la intuición. Fiel a su esencia, se expresa libremente con la capacidad de expandirse y adquirir formas infinitas.

Barroco Viognier es un vino de gran expresividad, complejidad aromática y potencial de guarda. Es el inicio de Barroco, el vino que dio origen a una visión sin límites.

Elaborado a partir de una cosecha dividida en dos etapas distintas de maduración de la uva. Fermentado en barricas de roble francés para luego reposar junto a sus lías en tanques de acero inoxidable de 6.000 litros durante un año.



LUJAN DE CUYO

Desarrollamos la imagen de nuestros vinos otorgando reconocimiento a la naturaleza, nos referimos a ella uniendo cada vino con uno de sus elementos.

NOTA DE CATA

Complejidad aromática en nariz. Entrada fresca y frutada, elegante, con un ligero amargo distintivo de la variedad. Este es su mejor momento: oleoso y con gran volumen en boca, seduce con un final persistente.

Maridaje:

Ideal para beber por copa o para acompañar: quesos blandos, ensaladas, aves, pastas sin relleno, pesca de río y carnes blancas.

Vinos Barroco

www.vinosbarroco.com
info@vinosbarroco.com



vinosbarroco

La complejidad que ha ganado el vino hace variar su temperatura de servicio.

Temperatura de servicio: 8 a 13 °C

Alcohol: 14 % vol.
