



RIOMISTICO



Tipo	Vino blanco, Premium
Cepaje	Viognier 100%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	Promedio 6.000 botellas de 750 cc.
Altitud	450 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción	Doble cordón apitonado
Densidad	4.630 por hectárea
Vendimia	2ª semana de marzo
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue su decantación. Luego viene la fermentación alcohólica y maloláctica en barricas francesas.
Fermentación	En barricas francesas de 2,25 hl
Crianza	11 meses en barricas francesas de 225L - 100% nuevas
Afinamiento	24 meses en botella
Grado alcohólico	14.5 % – 15.5 %
Temperatura de servicio	12 - 14°C
Conservación	Hasta quince años
Mejor puntuación	95 puntos Susie & Peter - Chile Wines of the Year 93 puntos M. Copello 4,3 puntos Vivino



Viña von Siebenthal SA.
O "Higgins S/N, 2210000 Panquehue, CHILE
www.vonsiebenthalwines.com