

Datos técnicos Riomistico 2013

Tipo	Vino blanco
Cepaje	Viognier 100%
Clasificación	Denominación de origen "Valle de Aconcagua, Panquehue, Chile"
Producción	1.445 botellas de 750 cc.
Producción por hectárea	2,8 t; 0,5 kg por vid
Altitud	500 metros arriba del nivel del mar
Sistema de conducción de la vid	Gouyot Doble
Densidad	4.630 por hectárea
Fecha de la vendimia	05 de abril de 2013
Vinificación	Posterior a la molienda, sigue su decantación. Luego viene la fermentación alcohólica y maloláctica en barrica francesa. Para continuar con 11 meses de envejecimiento en barricas (100% francesas).
Fermentación	En barricas francesa de 2,25 hl
Envejecimiento	11 meses en barricas francesas nuevas de 225 l
Embotellamiento	24 de marzo de 2014
Porcentaje de grado alcohólico	14.5 %
Acidez	3,78 gramos/litro (sulfúrico)
PH	3,57
Temperatura de servicio	12°C