



ATTILIO & MOCHI
Passionate Winemakers



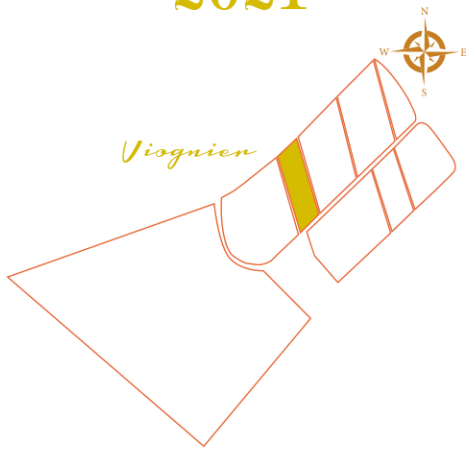
Somos Marcos ATTILIO y Angela MOCHI, brasileños. Dejamos nuestro país para construir un sueño en el Valle de Casablanca. De un viñedo con 8 variedades, hacemos vinos de clima frío, a escala humana y que hablan de nuestro terruño. Nuestras manos están en cada parte del proceso, desde el cultivo hasta el embotellado. Somos conscientes de la importancia de los recursos naturales y enfocados en la sustentabilidad. Nos desafiamos constantemente a mostrar aspectos menos conocidos del mosaico del vino chileno. Nos acompañan Franc, un "simpático" Labrador negro y Ví, la más loca de las perritas.



TUNQUEN

VIOGNIER

2021



La maceración con las pieles le entrega más color, más estructura y una gran amplitud aromática que lo hacen ideal para comidas bien especiadas, como la thai, coreana e indiana, además de una rica moqueca brasileira.



ORIGEN

DO: Valle de Casablanca, Chile

Variedad: 100% Viognier

Ubicación del Viñedo: Sector de Orrego Arriba, en el "corredor del viento", por el lado poniente del Valle, en dirección a la Costa

Suelo: Arena arcilloso con granito descompuesto

Plantación: Espaldera de alta densidad, 1.5m x 1.0m, en orientación NO-SE, optimizando insolación y ventilación

Control de Plagas: Orgánico, no certificado.

Nutrición: Compost (residuos de la bodega, guano de vaca y de caballo) y extracto de algas para micro elementos

VINIFICACIÓN

Cosecha: Manual, en 7 de Abril

Selección: Manual, en el campo

Despalillado: 100%

Maceración en frío con las pieles: 4 días a 5-8°C

Prensado: en prensa vertical

Temperatura de Fermentación: entre 15 y 19°C

Fermentación maloláctica: No

EMBOTELLADO

Estabilización: Natural, 1 invierno

Filtración: No

Fecha de envasado: 24 de septiembre de 2021

Producción: 1.024 botellas

ANÁLISIS

Alcohol: 13.5%

Azúcar Residual: 2.0 g/L

Acidez Total: 6.75 g/L (tart)

pH: 3.6

