

# Datos técnicos: Riomistico

---

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