



CASA VIGIL

El Enemigo Syrah - Viognier 2015

Varietal: 92 % Syrah + 8% Viognier

Viñedo: Syrah: Gualtallary, Tupungato, 4.822 ft/1.470 mt.
Viognier: Gualtallary, Tupungato, 4593 ft /1.400 mt.

Tipo de Suelo: Syrah: Franco-Arenoso, Arenoso. Viognier:
Calcáreo con piedras en superficie.

Fermentación: Levaduras Indígenas, max. temp. 82° F/ 28° C
durante 15 días con 20 días de maceración.

Añejamiento: Foudre de 100 años por 7 meses.

Alcohol: 13.5 % vol.

Acidez / pH: 6.30/3.60

Partner and Winemaker: Alejandro Vigil – Bodega Aleanna

