



## Viognier

### D.O.P. Pago de Vallegarcía

#### Variedades

100% Viognier.

#### Tipo de vino

Blanco Fermentado 6 meses en barricas roble francés

#### Parámetros analíticos

Alcohol: 13,5 %

Azúcares: < 1 gr/l

#### Producción

20.600 botellas 0.75L

225 botellas 1.5L

#### Elaboración

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C. 80% fermentación controlada en depósito a 15°C. 20% fermentación en barrica y crianza sobre lias durante 6 meses.

#### Nota de cata

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Intenso y aromático con notas florales. Elegante y envolvente en boca y un final con notas de madera.

bluewines