



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 lías 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.