



Viognier

D.O.P. Pago de Vallegarcía

Cépages

100 % Viognier.

Type de vin

Vin blanc fermenté, élevé 6 mois en fûts de chêne français.

Paramètres analytiques

Alcool : 13,5 %, Sucres : < 1 g/l

Production

20 600 bouteilles 0,75 L, 225 bouteilles 1,5 L

Élaboration

Macération préfermentaire à froid à 8 °C. 80 % de la fermentation est réalisée en cuve à température contrôlée à 15 °C. 20 % fermentent en barrique avec un élevage sur lies pendant 6 mois.

Note de dégustation

Robe jaune brillante aux reflets verdâtres. Intense et aromatique, avec des notes florales. Bouche élégante et enveloppante, finale marquée par de délicates notes boisées.

Prix

Añada 2018

- Jancis Robinson 16,5 / 20 (Distinguished)

Añada 2017

- Guía Peñin 91pts
- James Suckling 90pts

Añada 2015

- Guía ABC 94pts
- Guía el País 94pts
- Guía Peñin 91pts
- James Suckling 90pts

Añada 2013

- Guía Peñin 92pts

Añada 2012

- Guía Peñin 92pts
- Robert Parker 90pts
- Bacchus Award Gold Medal