



Viognier

D.O.P. Pago de Vallegarcía

Variedades
100% Tempranillo.

Tipo de vino
Rosado Joven.

Parámetros analíticos
Alcohol: 13,4 % , Acidez: 5,97 gr/l , Azúcares: 3,08 gr/l , Ac. Volátil: 0,17 gr/l

Elaboración
Vendimia mecánica controlada de nuestros propios viñedos. Las uvas despalilladas maceraron a 12°C durante 2 horas, antes de su sangrado sin presión para fermentar en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 14°C.

Nota de cata
Color rosa muy pálido con reflejos azules.
Aromas muy frescos y limpios, con predominio de frutas rojas como fresa, mezclados con ligeros toques de pera y melocotón.
En boca es ligero, fresco y muy suave. El suave toque de aguja, tan característico de nuestra zona de producción, unido a su acidez muy bien ensamblada, nos conduce a un vino redondo y en equilibrio.

Premios

Añada 2018

- Jancis Robinson 16,5 / 20 (Distinguished)

Añada 2017

- Guía Peñín 91pts
- James Suckling 90pts

Añada 2015

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

Añada 2013

- Guía Peñín 92pts

Añada 2012

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