



# VALLEGARCÍA - VIOGNIER

**producto.variedad** 100% Viognier  
**desTexto**

**producto.maridaje** Un vino robusto y versátil para maridar a lo largo de toda la comida. Altamente gastronómico, es perfecto para maridar con todo tipo de cocina de fusión. Su carácter especiado acompaña perfectamente platos con un toque picante y cítrico. Ideal con pescado crudo, pescado azul y carnes blancas

**producto.crianza** 30% fermentado y envejecido en barrica nueva de roble francés .6 meses de crianza sobre lías

**producto.anyada** 2022

**producto.gradoAlcoholico** 14,50%

**producto.temperaturaDeServicio** 16-18 °C

**producto.viticultura** Convencional

**producto.formato** 75 cl.

**producto.filosofíaDeElaboracion** Convencional

**producto.momentoConsumo** Relax o introspección

## PRODUCTO.ELABORACION

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C.Fermentación controlada en depósito a 15°C.

## PRODUCTO.NOTADECATA

Amarillo dorado. Nariz fragante con aromas a flores blancas, fruta de hueso y tropical. Al abrirse en copa aparecen los aromas especiadados y un toque balsámico característico de nuestro Pago. Cremoso y untoso, recrea un trabajo muy fino con las lías. Su buena acidez le otorga un gran potencial de guarda

## PRODUCTO.MARIDAJE

Un vino robusto y versátil para maridar a lo largo de toda la comida. Altamente gastronómico, es perfecto para maridar con todo tipo de cocina de fusión. Su carácter especiado acompaña perfectamente platos con un toque picante y cítrico. Ideal con pescado crudo, pescado azul y carnes blancas

---

**BODEGA.DENOMINACION**  
DOP VALLEGARCÍA

**BODEGA.REGION**  
MONTES DE TOLEDO

**BODEGA.ANYOCREACION**  
2006

**BODEGA.FILOSOFIADEELABORACION**  
Convencional

**BODEGA.VINEDOPROPIO**  
Yes

**BODEGA.VINIFICACIONENLA PROPIEDAD**  
Yes

**BODEGA.VITICULTURA**  
Convencional