



VALLEGARCÍA - VIOGNIER

Variedades	100% Viognier
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
Crianza	30% fermentado y envejecido en barrica nueva de roble francés .6 meses de crianza sobre lías
Añada	2022
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Sin prisas

ELABORACIÓN

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

NOTA DE CATA

Amarillo dorado. Nariz fragante con aromas a flores blancas, fruta de hueso y tropical. Al abrirse en copa aparecen los aromas especiados 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

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.

PAGO DE VALLEGARCÍA

La región Montes de Toledo es una enorme extensión situada entre la fosa del Tajo y la depresión del Guadiana, en las provincias de Toledo y Ciudad Real. Hasta ahora, su gran valor era por intereses ecológico: miles de hectáreas, libres de carreteras y construcciones, la convierten en el hábitat perfecto de fauna y flora.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
DOP VALLEGARCÍA

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN
Convencional

REGIÓN
MONTES DE TOLEDO

VIÑEDO PROPIO
Si

AÑO DE CREACIÓN
2006

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD
Si

VITICULTURA
Convencional