



VALLEGARCÍA - VIOGNIER - MÁGNUM

Varietats	100% Viognier
Maridatge	Un vi robust i versàtil per maridar al llarg de tot el menjar Altament gastronòmic, és perfecte per maridar amb tot tipus de cuina de fusió. El seu caràcter especial acompanya perfectament plats amb un toc picant i cítric.
Criança	30% fermentat i envellit en bóta nova de roure francès .6 mesos de criança sobre mares
Anyada	2020
Grau alcohòlic	14,50%
Temperatura de servei	16-18 °C
Viticultura	Convencional
Format	1,5 L
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Sense presses

ELABORACIÓ

Maceració pre-fermentativa en fred a 8°C. Fermentació controlada en dipòsit a 15°C.

NOTA DE CATA

Groc daurat. Nas fragant amb aromes a flors blanques, fruita de pinyol i tropical. En obrir-se en copa apareixen les aromes especiades i un toc balsàmic característic del nostre Pagament. Cremós i untós, recrea una feina molt fina amb les mares. La seva bona acidesa li atorga un gran potencial de guarda

MARIDATGE

Un vi robust i versàtil per maridar al llarg de tot el menjar. Altament gastronòmic, és perfecte per maridar amb tot tipus de cuina de fusió. El seu caràcter especiat acompanya perfectament plats amb un toc picant i cítric.

VALLEGARCÍA

La regió Montes de Toledo és una enorme extensió situada entre la fossa del Tajo i la depressió del Guadiana, a les províncies de Toledo i Ciudad Real. Fins ara, el gran valor era per interès ecològic: milers d'hectàrees, lliures de carreteres i construccions, la converteixen en l'hàbitat perfecte de fauna i flora.

POBLACIÓ

Retuerta del Bullaque, Ciudad Real

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

DOP VALLEGARCÍA

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

MONTES DE TOLEDO

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

2006

VITICULTURA

Convencional