



VALLEGARCÍA - VIOGNIER - MÁGNUM

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 2020

producto.gradoAlcoholico 14,50%

producto.temperaturaDeServicio 16-18 °C

producto.viticultura Convencional

producto.formato 1,5 L

producto.filosofiaDeElaboracion 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 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

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