



Vallegarcía Viognier



FICHA TÉCNICA

🏠 PAGOS VALLEGARCÍA

📍 V.T. DE LA TIERRA DE CASTILLA

🍷 BLANCO

🍇 VIOGNIER

🌐 FERMENTACIÓN 80% EN DEPÓSITO DE ACERO INOXIDABLE Y PERMANENCIA CON SUS LIAS FINAS DURANTE 6 MESES Y 20% FERMENTACIÓN Y CRIANZA DURANTE 6 MESES CON SUS LIAS DURANTE EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

NOTA DE CATA

-VISUAL: Brillante amarillo dorado con algún reflejo verdoso

-AROMA: Intenso y aromático, con notas de fruta de hueso, notas de herbáceos frescos y ligeras notas de tostados

-SABOR: Untuoso, fresco, con estructura, sensaciones de hueso, herbáceos, lácteos y ahumados. Final con notas de elegantes maderas