



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

MIRIADE 2015

NOTA DE CATA

Intenso y aromático con aromas de fruta y flor blanca. Aromas típicos de los Montes de Toledo. La acidez ligeramente marcada y un menor grado alcohólico le transmiten mayor longitud y frescura.

ELABORACIÓN

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

VIÑEDO

5 hectáreas, clon 642, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroz, pasta, cocina exótica y platos picantes.



VARIETADES DE UVA

100% Viognier

CRIANZA

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

RENDIMIENTO

11.000 Kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

3 de marzo de 2016 (embotellado)

PRODUCCIÓN

7.900 botellas de 0,75l

PACKAGING

Cajas de 12 botellas

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

13,50 %
1,00 g/l
4,9 g/l tartárico
*contiene sulfitos

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

MIRIADE 2013

NOTA DE CATA

Intenso y aromático, aromas frutales a fruta de hueso y blanca con un toque mineral.

Fresco y untuoso en boca, sensaciones de fruta exótica y notas florales muy típicas de los Montes de Toledo.

ELABORACIÓN

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

VIÑEDO

5 hectáreas, clon 642, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroz, pasta, cocina exótica y platos picantes.



VARIETADES DE UVA

100% Viognier

CRIANZA

6 meses de crianza sobre lías

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla, Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

12 horas en frío

RENDIMIENTO

9.000 Kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

· 24 de Septiembre de 2013
· 9 de junio de 2014

PRODUCCIÓN

22.000 botellas de 0,75L

PACKAGING

Cajas/6 bot.

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14%
1,3 g/1,3,6 g/l tartárico
*contiene sulfitos

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

MIRIADE 2014

NOTA DE CATA

Intenso y aromático con aromas frutales a fruta de hueso y flor blanca. Fresco, afrutado con notas florales muy típicas de los Montes de Toledo. Acidez ligeramente marcada le transmite longitud y viveza al vino.

ELABORACIÓN

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

VIÑEDO

5 hectáreas, clon 642, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson.

MARIDAJE

Arroz, pasta, cocina exótica y platos picantes.



VARIETADES DE UVA

100% Viognier

CRianza

6 meses de crianza sobre lías

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

RENDIMIENTO

9.000 Kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

28-29 de agosto 2014
Febrero 2015

PRODUCCIÓN

12.500 botellas de 0,75l

PACKAGING

Cajas / 6 bot

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14,50 %
1,00 g/l
4,5 g/l tartárico
*contiene sulfitos

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777 MAIL: info@vallegarcia.com
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822 MAIL: info@vallegarcia.com