



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

VALLEGARCÍA VIOGNIER 2020

NOTA DE CATA

Amarillo dorado con reflejos verdes, nariz aromática de flores blancas, hierbas, manzanillas y frutas de hueso. Fresco con buena acidez, final graso y terso.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C.
70% fermentación controlada en depósito a 15°C.
30% fermentación en barrica y crianza sobre lías durante 6 meses.

VIÑEDO

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

MARIDAJE

Un vino contundente y versátil para maridar durante toda la comida, muy gastronómico, comidas orientales, picantes, pescados crudos, azules, carnes blancas.



VARIEDADES DE UVA

100% Viognier

CRIANZA

6 meses en barrica de roble francés nueva.

DENOMINACIÓN

Vallegarcía DOP

RENDIMIENTO

9.000 kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA

Barrica: 5 de septiembre 2020

FECHA DE EMBOTELLADO

Embotellado: 24 junio 2021

PRODUCCIÓN

25.132 bot 750 ml
641 bot 1.5 L

PACKAGING

Cajas /6 botellas

GRADO / AZÚCARES RESIDUALES

13,5 % vol
1.2 g/ L

PUNTUACIONES:

Añada 2018 : Jancis Robinson 16,5 / 20 (Distinguished).

Añada 2017 : Guía Peñin 91 puntos, James Suckling 90 puntos.

Añada 2015 : Guía ABC 94 puntos, Guía el País 94 puntos, Guía Peñin 91 puntos, James Suckling 90 puntos.

Añada 2013: Guía Peñin 92 puntos.

Añada 2012: Guía Peñin 92 puntos, Robert Parker 90 puntos, Gold Medal Bacchus Awards.

PAGO DE VALLEGARCÍA S. A. WWW. VALLEGARCIA. COM

Main office Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain tel: +34 915 627 257 fax: +34 915 631 777

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