



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

VALLEGARCÍA VIOGNIER 2015

NOTA DE CATA

Brillante amarillo dorado con reflejos verdosos. Intenso y aromático con notas florales muy sutiles. Elegante y untuoso en boca.

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C.
80% fermentación controlada en depósito a 15°C.
20% 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

Quesos curados, verduras, bacalao, cocina japonesa.

VARIETADES DE UVA

100% Viognier

CRIANZA

6 meses en barrica de roble francés nueva.
Mínimo 6 meses en botella.

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

RENDIMIENTO

9.000kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

27 de abril de 2016
4 de septiembre de 2015

PRODUCCIÓN

31.000 botellas de 0.75l
236 botellas de 1.5l

PACKAGING

cajas / 6 botellas

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

14%
2,1 g/l

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
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