

FICHA TÉCNICA:

NOC VIOGNIER 2021

NOC Viognier es un vino fresco y afrutado, con una boca redonda, equilibrada y espectacular, que invita a seguir bebiendo.

NOTA DE CATA:

MARIDAJE:

- Color: brillante amarillo con reflejos verdosos.
- Olor: intenso, frutal, con recuerdos de albaricoque, melocotón y flores blancas.
- Sabor: fresco, goloso, complejo, largo y persistente.

Temperatura de servicio 9-12°C

Ideal para combinar con aperitivos, ensaladas, mariscos, pescados y carnes blancas

VIÑEDO:

ELABORACIÓN:

- Localizado en Los Yebenes.
- Superficie de 3,5 ha.
- Suelo de gravas y arcillas.
- Altitud de 850 msnm
- Pendiente 25%

Vendimia manual, seleccionando los mejores racimos en campo.

Maceración pre-fermentativa en frío con posterior fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a baja temperatura.

Finalizada la fermentación alcohólica se realiza una crianza sobre sus lías.

COMPOSICIÓN VARIETAL

CRIANZA

DENOMINACIÓN

PAÍS DE PROCEDENCIA

100% Viognier

5 Meses sobre sus lías, en depósito de acero inoxidable

I.G.P. Vino de la Tierra de Castilla

España

FECHA DE VENDIMIA

RENDIMIENTO VIÑEDO

GRADO ALCOHÓLICO

ACIDEZ TOTAL

23/08/2021

7.000 kg/ha

14,0%

6,5 g/l tartárico

FECHA DE EMBOTELLADO

PRODUCCIÓN

PACKAGING

AZUCARES RESIDUALES

03/06/2022

1.700 cajas

6 botellas por caja

<1,5 g/l

