

FICHA TÉCNICA

País España
D.O. de Pago Pago de Vallegarcía
Bodega Vallegarcía
Variedad(es) Viognier 100%

Añada 2018
Elaboración Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C. 80% fermentación controlada en depósito a 15°C. 20% fermentación en bodega y crianza sobre lías durante 6 meses.

Grado Alc. 14 %
Servicio Entre 8° y 12 °C
Presentación 750 ml

NOTA DE CATA

Vista Brillante amarillo dorado con reflejos verdosos.
Nariz Intenso y aromático, muy frutal con sutiles notas florales.
Boca Elegante y untuoso en boca.
Maridaje Quesos curados, verduras, bacalao, cocina japonesa.



CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
Teléfono: 50350955

