

## 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](mailto:ventas@dottowine.com)  
[comercial@dottowine.com](mailto:comercial@dottowine.com)  
Teléfono: 50350955

