



## Vallegarcía Viognier D.O.P. Pago de Vallegarcía

### Variedades

100% Viognier

### Tipo de Vino

Blanco Fermentado 6 meses en barricas roble francés

### Parámetros Analíticos

Alcohol: 13,5 %  
Azúcares: < 1 gr/l

### 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.

### Nota de Cata

Amarillo brillante con reflejos verdosos. Intenso y aromático con notas florales. Elegante y envolvente en boca y un final con notas de madera.

### Producción

20.600 botellas 0.75L  
225 botellas 1.5L

## Premios

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

Añada 2017  
Guía Peñin **91pts**

James Suckling **90pts**  
Añada 2015  
Guía ABC **94pts**  
Guía el País **94pts**  
Guía Peñin **91pts**  
James Suckling **90pts**

Añada 2013  
Guía Peñin **92pts**

Añada 2012  
Guía Peñin **92pts**  
Robert Parker **90pts**  
Bacchus Award **Gold Medal**