

Prieto Pariente



VIOGNIER 2019

Hemos localizado una pequeña viña de Viognier escondida en la provincia de Valladolid. De ella hemos extraído la esencia de la variedad para crear un vino aromático, con volumen y peso.

VARIEDADES

La variedad es 100% Viognier.

El viñedo se localiza en el municipio de La Seca, provincia de Valladolid.

LA SECA

Suelos. Tierras pardas, ricas en calcio y magnesio, de fácil laboreo y pedregosas con una buena aireación y drenaje y afloraciones calizas en las cotas más altas de las ondulaciones. Permeables y sanas, su textura varía de arenolimoso a limoso.

Año de plantación del viñedo. 1999

Rendimiento. 4400 kg/ha

ELABORACIÓN

Una parte del vino realiza la fermentación alcohólica en acero inoxidable; otra en depósitos ovoides de hormigón; y otra en barricas de roble francés de 500 litros, El vino cría 6 meses sobre sus lías.

CATA

Brillante paja verdoso. Fragante vía nasal, floral, recuerdos de hierbas silvestres, cítricos y brioche. Acertada acidez, equilibrado, redondo, amplio paso muy frutal y mineral (piedra seca). Persistente final cítrico agradable y fino amargor.

Número de botellas:

13.114 botellas y 60 Magnums

Fecha de embotellado: Abril 2020

Grado alcohólico: 13%