



VIOGNIER 2020

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

100% Viognier.

VIÑEDOS

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 arenolimosas a limosas.

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.

GASTRONOMÍA

Debido a su amplia crianza sobre lías en diferentes tipos de materiales, Viognier de Prieto Pariente es un vino perfecto para acompañar pescado blanco, marisco, quesos suaves, risottos, pastas y carnes blancas.

Nº de botellas: 13.114 botellas y 60 magnums

Fecha de embotellado: Abril de 2021

Grado alcohólico: 13%

