

# BODEGAS PRIETO PARIENTE

## VIOGNIER 2021

De una pequeña viña de Viognier escondida en la provincia de Valladolid, 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 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.

### 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:** 16.325 botellas y 42 magnums

**Fecha de embotellado:** Septiembre 2022

**Grado alcohólico:** 12,5%

**Vino ecológico**

