

VIOGNIER



En el año 2006, el equipo de Vins del Comtat decidió plantar una parcela de viñedo experimental. Fruto de ese trabajo, se realizaron experiencias para comprobar la aclimatación de distintas variedades blancas a la Montaña Alicantina. De todas esas uvas, únicamente las de la variedad Viognier fueron calificadas como excepcionales y se decidió embotellar el vino por separado. Viognier marca una nueva tendencia en los vinos blancos mediterráneos, vinos maduros y con una acidez y frescura excepcional.

Color amarillo suave, brillante y transparente. En nariz se muestra complejo, con predominio de la fruta tropical (piña, mango) y hierbas aromáticas. En boca es sabroso, fresco y vivaz. Tiene una potente entrada con agradables aromas de frutas maduras a la que sigue un final largo, limpio y extraordinariamente fresco.



VARIEDADES: Viognier 100%
ORIGEN: Pequeñas explotaciones en la Montaña Alicantina.
GRADUACIÓN: 12'5°
ACIDEZ: 6 expresada en ácido tartárico.
TEMPERATURA DE SERVICIO: 5/7°
PRESENTACIÓN: Botella Bordelesa de 75 cl.
Caja de 6 unidades.
Pallet: 80 cajas de 6 unidades.
EAN: 8437003141348

