Bodegas Vallegarcia Miriade Voignier (2014)



IDENTIDAD

Bodega Bodegas Vallegarcia

Nombre Miriade Voignier

Año 2014

Uvas Viognier (100 %)

Ubicación España > Castilla La Mancha > Castilla

Categoría Vino Blanco

Precio 9,50 €

BOTELLA

Volumen 750mL

ANÁLISIS ENQUÓGICO

Alcohol 14.50 %

NFO, SOBRE ELABORACIÓN

to the Manager of the same of

Info. sobre Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C. Fermentación controlada en depósito a 15°C. Finaliza con 6 meses de crianza sobre sus propias lías. 20 % fermentado en barrica y 80% en depósitos de acero inoxidable

VINEYARD

TORREJÓN

5 hectáreas, clon 642, porta-injerto 3309C, sistema de conducción en espaldera cordón bilateral en Smart-Dyson.

COMENTARIO

Comentario

El empresario Alfonso Cortina de Alcocer -antiguo presidente de Repsol YPF- se estrena en el mundo del vino con uno de los proyectos más atractivos de los que se han asentado ulltimamente en La Mancha. Una bodega moderna, que se ha propuesto -entre otros desafíos- elaborar un blanco de gran calidad a partir de una variedad poco habitual en España, la Viognier.

CATAS (1)

Fecha 19 de abril de 2017

Catador Curso De Cata

Bodegas Vallegarcia Miriade Voignier (2014)

Puntuación 92.0

Platos Platos especiados

Visual Amarillo pajizo con ribete dorado. Limpio y brillante.

Olfato Inicialmente se muestra cerrado, que da paso frutas de hueso

(albaricoque y melocotón) con un fondo ligeramente mineral. Al agitar aparecen notas de madera noble y recuerdos de aromas de manzanilla.

Recuerdos cítricos.

Boca Ataque potente, fresco y algo salino recordando a las manzanillas de

Sanlucar.

Paso agradable con cierto peso y estructura.

Excelente acidez que compensa la sensación glicérica.

Buena armonía.

Impresión final agradable

BOTELLAS SACADAS (1)

19/4/17 Precio de

scinción Enológica Cultura de Sunta Cultura Cultura de Sunta Cultura Cultu

19/4/17

Consumido

CLUB DE CATAS TORREJÓN