



Viognier 2019

Une robe jaune aux reflets verts. Le nez dévoile des arômes fruités avec une pointe d'abricot et de pêche. Dense et volumineux avec une acidité plaisante. Le vin est à la fois frais et très complexe.

Producteur	Prieto Pariente
Type d'article	Vin blanc
Pays	Espagne
Région	Vino de la Tierra de Castilla y León
Appellation	VdT
Millésime	2019
Format	75 cl
Alcool	12.5 %
Température de consommation	10° - 12°
Conservation	jusqu'en 2024
Cépages	Viognier
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	314409
Accord mets et vins	Fromages corsés, Fromages à pâte molle, Volaille, Poisson, Crustacés



Vinification

Fermentation spontanée. Le vin est élevé à un tiers en cuve en acier, à un tiers en cuve en béton ovoïde et à un tiers en fûts de chêne de 300 litres. Il mûrit pendant 6 mois.

Terroir

La terre brune est riche en calcium et en magnésium. Le sol bien aéré renferme des inclusions de roche calcaire et présente différentes textures, de sableuse à argileuse.

Histoire

Le domaine Prieto Pariente vit de l'enthousiasme et de l'engagement de Martina et Ignacio Prieto Pariente. Ils sont la troisième génération de vignerons à diriger l'exploitation et sont encore épaulés par la deuxième génération. Ils ont pour objectif de créer des vins affichant de la personnalité et un caractère distinctif.

