



Viognier 2019

Giallo con riflessi verdi nel calice. Al naso aromi fruttati con un tocco di albicocca e pesca. Denso, voluminoso, di gradevole acidità. Il vino risulta fresco e allo stesso tempo molto complesso.

Produttore	Prieto Pariente
Categoria	Vino bianco
Paese	Spagna
Regione	Vino de la Tierra de Castilla y León
Classificazione	VdT
Annata	2019
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	12.5 %
Temperatura di degustazione	10° - 12°
Invecchiamento	fino a 2024
Vitigni	Viognier
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	314409
Adatto a	Formaggi saporiti, Formaggi a pasta molle, Pollame, Pesce, Crostacei



Vinificazione

Fermentazione spontanea. Il vino, prima affinato per ogni terzo in vasche di acciaio, uova di cemento e botti di rovere da 300 litri, matura per 6 mesi.

Terroir

La terra scura è ricca di calcio e magnesio. Il terreno ben aerato con inclusioni calcaree ha diverse tessiture, da sabbioso a limoso.

Storia

La Prieto Pariente è animata dall'entusiasmo e dall'impegno di Martina e Ignacio Prieto Pariente, che gestiscono la cantina giunta alla terza generazione di viticoltori con il continuo supporto anche della seconda generazione. Il loro obiettivo è sviluppare vini con personalità e un carattere inconfondibile.

