



VALLEGARCÍA

FICHA TÉCNICA

MIRIADE 2016

NOTA DE CATA

Intenso y aromático con aromas de frutas exóticas. Fresco y untuoso en boca, predomina la fruta exótica sobre un fondo de notas florales

ELABORACIÓN

Maceración pre-fermentativa en frío a 8°C.  
Fermentación controlada en depósito a 15°C.



VIÑEDO

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

MARIDAJE

Arroz, pasta, cocina exótica y platos picantes.

VARIETADES DE UVA

100% Viognier

CRIANZA

DENOMINACIÓN

Vino de la Tierra de Castilla.  
Montes de Toledo.

TIEMPO DE ENCUBADO

RENDIMIENTO

11.000 Kg/ha

FECHA DE ENTRADA EN BARRICA / DE EMBOTELLADO

Marzo 2017 (embotellado)

PRODUCCIÓN

25.000 botellas 0.75l

PACKAGING

Cajas 6 /12 botellas

GRADO / AZUCARES RESIDUALES

15%  
2 g/l

PAGO DE VALLEGARCÍA S.A. - VALLEGARCÍA.COM

MAIN OFFICE Paseo de la Castellana 102, 28046 - Madrid, Spain TEL: +34 915 627 257 FAX: +34 915 631 777  
COMMERCIAL OFFICE Calle Claudio Coello 35, 28001 - Madrid, Spain TEL: +34 917 814 765 FAX: +34 915 782 744 MAIL: comercial@vallegarcia.com  
WINERY Finca Vallegarcía, s/n., Retuerta del Bullaque, 13194 - CR, Spain TEL: +34 925 421 407 FAX: +34 925 421 822