



*Hello
World!*

VIOGNIER

PRODUCT OF SPAIN

PRODUCT OF SPAIN

HELLO WORLD VIOGNIER

DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado y prensado de la fruta se enfría el mosto para permitir una fermentación limpia a una temperatura controlada de 18º C durante 21 días. El vino se pone y se deja estabilizar a bajas temperaturas antes de embotellar. / *After destemming and Pressing the Fruit the juice is cooled to allow a clean fermentation at a controlled temperature of 18º C during 21 days. The wine is set and allowed to stabilize at low temperatures before bottling.*

NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo limón suave. Los aromas de mango y manzanas y toques florales como la magnolias, hacen que este vino llene la boca de sabores tropicales ofreciendo un final fresco. / *The aromas of mango and apples and a very floral base of magnolias lead to a full bodied wine with tropical flavors of apples and mangos with a crisp long finish.*

FICHA TÉCNICA / DATA SHEET

IGP. Tierra de Castilla
IGP. Tierra de Castilla

Clima: Continental Mediterráneo
Continental Mediterranean Climate

Zona: Centro
Central Area

Graduación Alcohólica: 12%
Alcohol content: 12%

Clasificación: Joven
Clasification: Young

Tª Servicio: 10-12º
Serving temperature: 10-12º

Variedad: Viognier
Variety: Viognier

Crianza: without aging.
Aging: without aging.

MARIDAJE / PAIRING

Ideal para tomar con platos picantes y pescados grasos. / *Ideal to take with spicy dishes and fatty fish.*



Bodegas Finca La Estacada S.L.

Carretera Nacional 400, km 103 16.400 Tarancón (Cuenca)

Teléfono: +34 969 32 70 99

Fax: +34 969 32 71 99

 fincalaestacada@fincalaestacada.com

 www.fincalaestacada.com