

## FICHA DE CATA

# VIOGNIER

BARRICA 2021

### NOTA DE CATA

*“Madurez, elegancia y equilibrio de la Tramuntana”*

De color amarillo dorado con ribetes verdosos. En nariz tiene toques florales de violeta y flor blanca, cítricos, notas especiadas de laurel y clavo, se aprecian también sutiles notas ahumadas provenientes de su envejecimiento en barrica. En boca es voluminoso, carnoso y envolvente. Equilibrado y elegante con notas de frutos secos, como la almendra, clavo y flores blancas.

### MARIDAJES

Marida con la cocina mediterránea, patés, carnes blancas, frutos secos, arroces y pescados a la plancha o en salsa.

### TEMPERATURA

10-12°

### DATOS TÉCNICOS

Variedad: **100% Viognier**  
Rendimiento: 5.000 kg/hectárea  
Edad del viñedo: 13 años  
Acidez: 5.45 gH2T/L  
Vol: 13,5% pH: 3,5 Acidez  
Volátil: 0.32 gHAc/L  
Parcela: Ses Marjades



Variedad muy apreciada por su gran calidad. Si bien es una uva muy aromática, con mucho cuerpo y equilibrada, es una de la que más esfuerzos requiere en viña y bodega para conseguir los mejores resultados.

Mediante la técnica del batónnage durante 3 meses, más 4 meses de maceración estática con las lías más finas en barrica de roble francés, obtenemos un vino con volumen, untuoso y armonioso, en el que podemos apreciar el carácter de la Serra de Tramuntana.