



FICHA DE CATA

VIOGNIER

BARRICA

2023

Madurez, elegancia y equilibrio de la Tramuntana

NOTA DE CATA

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 de 12 meses en barrica de roble francés.

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	Viognier		
Vol.	14,0%	pH	3,55
Acidez	5,10 g H ₂ T/L	Acidez Volátil	0,40 g HAC/L
Edad viñedo	17 años	Rendimiento	5.200 kg/ha
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 2 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.