

# Finca Los Halcones

## Viognier 2023

**Vino blanco de crianza**

**Ecológico y vegano**

**D.O.P. Manchuela**

**Vino de parcela, vino de autor**

Variedad de uva de origen francés. Plantado en el paraje "Finca los Halcones" en la zona de transición a la reserva de la Biosfera.

**Producción** Edición limitada 3.000 botellas



### Descripción

Bautizado el paraje de estos viñedos como "Finca los Halcones", un paraje único rodeado de pinos, encinas y plantas aromáticas, enclavado en el Valle del Cabriel declarado Reserva de la Biosfera por la UNESCO.

La decisión de plantar la variedad foránea Viognier, originaria del Valle del Ródano, fue por la similitud de nuestro terroir, un clima continental con influencia mediterránea, unos profundos suelos cálcareos, arcillosos y arenosos; y una necesidad de buscar variedades de uva blanca de maduración más tardía y con una mayor acidez.

Unas uvas de calidad, con una selección en bodega y una posterior fermentación en un fudre de roble francés de 2500 litros y conservado en el mismo en un periodo total de 14 meses.

Gracias a todo lo que rodea a estas uvas, Finca los Halcones Viognier es un vino armonioso, con personalidad y sello de autor.



Alcohol  
13%



Fermentación  
20 días



Botella  
75 cl



**Corcho**

Diam

**Cápsula**

PVC

**Botella**

Bordelesa

**Capacidad de botella**

75 cl.

**Capacidad de caja**

6 botellas



**MANCHUELA**  
DENOMINACIÓN  
DE ORIGEN

**VEGA TOLOSA**

Polígono Industrial, Calle B nº11 Casas-Ibañez  
02200 Albacete, España

+34 967 461 331

[www.vegatolosa.com](http://www.vegatolosa.com)

