



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.

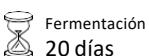
La decisión de plantar la variedad foránea Viognier, originaria del Valle del Ródano, fue por la similitud de nuestro terroir, un clima continental con influencia mediterránea, unos profundos suelos cárnicos, arcillosos y arenosos; y una necesidad de buscar variedades de uva blanca de maduración más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

Polygono Industrial, Calle B nº11 Casas-Ibañez

02200 Albacete, España

+34 967 461 331

www.vegatolosa.com

