

  
**SOLTERRA**  
COMPAÑÍA VINÍCOLA



**AZ VIOGNIER 2020**



# Uva *viognier*

*Viognier* es una variedad de uva blanca (*vitis vinifera*).

Se cree que llegó a Francia en el año 281 d. C., introducida por un emperador de Dalmacia.

El racimo es compacto y la baya redonda y pequeña.

Posee un enorme potencial para la elaboración de vinos finos, con las siguientes características de olor, color y sabor.



## Olor

Aromas a mango, manzana, durazno, damasco, vainilla y notas florales como magnolia y madreelva. En nariz intensos, potentes, complejos y de gran calidad.

Vinos muy perfumados y frutales.

## Color

La *viognier* seducirá con su elegante color amarillo pálido, con ribetes dorados.

## Sabor

En boca es sabroso y poderoso, mientras que las notas de albaricoco persisten en un largo final.

Vinos sedosos, por su alto contenido en glicerina.





## AZ VIOGNIER 2020

### Alto de los Zorros

**Tipo de vino:** Blanco

**Variedad:** 100% viognier

**Procedencia:** Término Municipal de Roa, Burgos

**Producción:** 3.500 botellas

**Añada:** 2020

**Grado alcohólico:** 13% vol. alcohol

**Plantación:** En espaldera, poda Guyot simple. Alta densidad de plantación.

**Producción:** 4.000 k/ha

**Extensión del viñedo:** 1,8 ha.

**Tipo de suelo:** Arenoso .

**Vinificación:** Maceración pre-fermentativa en frío. Se enfría la vendimia a 14 °C, se extraen muchos aromas, resultan vinos afrutados y suaves. Se mantiene durante 10 días antes de que empiece la fermentación por lo que le damos ventaja a las levaduras autóctonas.

**Crianza:** 5 meses de crianza sobre lías, en depósitos de acero inoxidable, con lo que se consigue mayor volumen en boca y mejor aroma.

#### NOTAS DE CATA

**Fase visual:** Nuestro viognier es de color amarillo con ribetes dorados.

**Fase olfativa:** Aromas frutales como el mango, melocotón y albaricoque, que aportan nobleza y finura a este vino.

**Fase gustativa:** En boca, combina frutas cítricas con melocotón-albaricoque y violetas; colma el paladar, con un toque de acidez; la textura es suave y sedosa. Combina el carácter y la elegancia a partes iguales.

**Gastronomía:** Acompaña perfectamente el foie gras, quesos, arroces, carnes blancas y mariscos

Recomendación de servicio: 6°C a 10 °C.