



casa alarcón
vinos



Viognier 2010

Vino de la Tierra de Castilla

100% Viognier. Botella Rhin azul 75 cl.
Tapón sintético.

Viñedo

Esta variedad es casi una pieza de museo, una pequeña rareza proveniente de la zona septentrional del Ródano. Crece al pie de la cara norte de la Sierra del Cuchillo, a 650 m sobre el nivel del mar, sobre suelos francos con presencia de caliza. Orientación norte-sur.

Clima

Continental seco suavizado por la proximidad al mediterráneo, escasa pluviometría y marcada alternancia térmica diaria.

Elaboración

- Paso por mesa de selección, despalillado y enfriado del fruto en intercambiador hasta 4°C.
- Estrujado suave, maceración en frío y posterior escurrido por gravedad.
- Tras mantener el mosto en contacto con los hollejos un mínimo de 5 horas, se procede a un sangrado del depósito obteniendo un mosto flor brillante.
- Trasiego a un nuevo depósito realizando la fermentación a baja temperatura con control digital.
- Separación de la fase de prensado a distinto depósito.
- Final de fermentación y posterior batonage, sobre sus propias lías.
- Clarificado, sometido a frío y embotellado.

Vendimia

El Viognier es una variedad de racimo compacto y baya pequeña. De difícil cultivo, escaso rendimiento se ha adaptado perfectamente a las zonas cálidas. La vendimia es manual, con selección de fruto. Finales de agosto con seguimiento maduración. Verano de altas temperaturas y muy poca precipitación obteniéndose un fruto limpio y de gran calidad.

Premios

MEDALLA DE PLATA, Concurso Mundial de Bruselas.



Servicio recomendado

7 - 10 °C.

Nota de cata

A la vista: de aspecto limpio y brillante.

En nariz: intensidad y persistencia muy altas. Aromas florales y afrutados que evocan a flores como la magnolia y la madreSelva; aparecen con gran intensidad y calidad recuerdos de frutas como el melocotón, el plátano y el melón.

En boca: bien estructurado, amplio y persistente, aterciopelado. Ofrece sensaciones amplias, distintas, sorprendente.

Sugerencia de maridaje

El Viognier se casa muy bien con la gastronomía mediterránea a base de pescado y va muy bien con la cocina asiática y vegetariana, arroces, carnes blancas poco condimentadas y quesos frescos y semicurados.