



SERICIS CEPAS VIEJAS VIIGNIER

VINO BLANCO ORGÁNICO

VINO VARIETAL



Área de Producción

Zona mediterránea, a una altitud que oscila entre los 250 y los 1000 metros. El clima es cálido y la influencia del mar Mediterráneo muy dominante. Desde hace siglos se cultivan cepas en los suelos calizo-arcillosos, que en combinación con la constante presencia del sol intenso dan origen a vinos afrutados con muy buena estructura.

Varietal de Uva

100% Viognier, uvas provenientes de agricultura ecológica.

Vinificación

Selección de viñedos de la variedad Viognier procedentes de cultivo ecológico. Elaboración tradicional, con fermentación en barricas de roble donde permanece cuatro meses, realizando un battonage una vez por semana. A continuación, el vino permanece dos meses más sobre sus lías en depósitos de acero inoxidable antes de su embotellado.

Vino apto para vegetarianos y veganos.

Nota de Cata

Color: Amarillo con matices verdosos, muy brillante.
Aroma: Nariz de intensidad alta con notas a melocotón y albaricoque, acompañadas de componente floral, acabando con suaves toques minerales.
Sabor: En boca resulta untuoso, con peso en boca, recuerdos a albaricoque, orejones. Un vino con aires de Mediterráneo, acidez equilibrada y una sensación de longitud notable. Muy persistente.

Sugerencias de Servicio

Sericis Cepas Viejas Viognier es un vino blanco muy aromático y de gran personalidad, ideal para acompañar en ensaladas, calderetas de pescado, fideuà, paellas, mariscos y carnes blancas. También es un excelente aperitivo. Temperatura ideal de servicio entre 6 y 8°C.

Añada
2021

Graduación Alcohólica
12% vol.

Disponible en
750ml

INFORMACIÓN LOGÍSTICA

Cierre: Corcho
Embalaje: 6 botellas por caja
Europalet: 80 cajas / 480 botellas
Filas: 5 filas
Peso: 695 Kg