



Finca Los Halcones

Vino Blanco Fermentado en Barrica 2016

DESCRIPCIÓN

Finca Los Halcones elaborado con las mejores uvas de Viognier. Variedad francesa perfectamente acondicionada a nuestro terruño y condiciones climáticas que aportan aromas primarios distintos a lo que la variedad se refiere. Todo ello, complementado con 3 meses de fermentación en Barrica francesa.

NOTA DE CATA

Color dorado pálido, cristalino.
Aromas de banana, anís y cacao.
En boca es graso, equilibrado y con un final fresco.

MARIDAJE

Quesos curados, verduras, ahumados, carnes blancas y algunos arroces

DATOS TÉCNICOS

Tipo de Vino: Vino Blanco Barrica

Fermentado 3 meses en barrica

Variedades: Viognier 100%

Añada: 2016

Contenido Alc: 13,50 % alcohol

Ecológico

D.O. Manchuela
