



FINCA VALONGA

desde 1931

FINCA VALONGA CHARDONNAY



Añada	2018	
Variedades	100% Chardonnay	
Origen de las uvas	Viñedos de Finca Valonga Pago Francés	
Vinificación	Prefermentación y maceración en frío durante 5 días a 9°C. Fermentación en tanques inox a 28°C con los hollejos durante 15 días	
Nota de cata	Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Limpio y brillante. Aroma intenso con buena expresión varietal (avellanas, tostados) fundido con notas de fruta tropical (piña, pomelo) y cítricos. Boca densa y cremosa, con un desarrollo amplio y fresca acidez.	
Ideal	para acompañar carnes blancas, pescados, ahumado y quesos curados	
Temperatura de servicio	6°-8°	
Grado 14%	Acidez 6,6	Azúcar 2,2
Presentación	Borgoña 75 cl. Cajas x 6	
Producción	25.000 botellas	
Premios y puntuaciones	Medalla PLATA concurso CATAVINUM World Wine&Spirits 2019 92 pts Guía de la Semana Vitivinícola 2018 90 pts Guía Repsol 2017-18 Medalla plata Concurso TOP WINES 2018 91 pts Guía de la Semana Vitivinícola 2017 92 pts MEDALLA DE ORO AKATAVINO 2017	

Viñedos propios
Embotellado en la propiedad

EAN: 8 437000 958062

Certificado por **BUREAU VERITAS**
IGP VALLE DEL CINCA

VALONGA SA Monte Valonga s/n - Belver de Cinca (Huesca) Ph +34 974 435 127
www.valonga.com - bodegas@valonga.com