



FINCA VALONGA

desde 1931



FINCA VALONGA Tres Teresas

Añada	2015	
Variedades	Garnacha, Tempranillo y Syrah	
Origen de las uvas	Viñedos de Finca Valonga	
Vinificación	Pre fermentación y maceración en frío durante 5 días a 9°C. Fermentación en tanques inox a 28°C con los hollejos durante 15 días	
Crianza	El vino permanece 6 meses en barrica de roble americano-francés	
Nota de cata	Presenta un color cereza picota bien cubierto con ribete violeta. Aromas limpios e intensos a fruta madura con notas especiadas. En boca es potente y frutal, goloso y concentrado. Vino expresivo con agradables sensaciones en boca.	
Temperatura de servicio	16°-18°	
Alc 13,5%	Acidez 5,8 g/L	Azúcar 1,6g/L
Presentación	Bordelesa 75 cl. Cajas x 6	
Producción	15.000 botellas 75cl.	
Últimos premios y puntuaciones:		
◆ Medalla PLATA CATAVINUM WORLD WINE&SPIRITS 2020		
◆ 91 GUIA VIVIR EL VINO 2020		
◆ 91,5 pts Medalla CIVAS con distinción Concurso AKATAVINO 2019		
◆ Medalla PLATA Concurso CATAVINUM World Wine&Spirtis 2019		
◆ 92 pto Guia de la SEMANA VITIVINICOLA 2018		

Viñedos propios
Embotellado en la propiedad

EAN: 8 437000 958000

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