



FINCA VALONGA

desde 1931



Añada	2018
Varietades	100% Moscatel de grano menudo
Origen de las uvas	Viñedos de Finca Valonga Pago La Tejeria
Vinificación	Vino blanco dulce elaborado con uvas seleccionadas y vendimiadas tardíamente procedentes de nuestro viñedo
Nota de cata	Suave tono amarillo con reflejos dorados, limpio y brillante Aromas florales (jazmín, azahar...) fruta fresca. Sabroso y frutal.
Ideal	con aperitivos, queso azul, foie o postres
Temperatura de servicio	6°-8°
Alcohol: 13%	Acidez: 5,6 g/l Azúcar: 66 g/l
Presentación	Bordelesa 50 cl. Cajas x 6
Producción	2.500 botellas

Premios y puntuaciones:

- ◆ Medalla ORO CATAVINUM WORLD WINE&SPIRITS 2020
- ◆ 91,46 Ptos GUIA WINE UP! 2020
- ◆ 88 ptos GUIA VIVIR EL VINO 2020
- ◆ 93 ptos Medalla CIVAS de ORO Concurso AKATAVINO 2019
- ◆ Medalla PLATA LONDON WINE COMPETITION 2019
- ◆ Medalla ORO concurso CATAVINUM World Wine&Spirits 2019
- ◆ Medalla ORO Concurso Oficial MONOVINO 2019
- ◆ GOLD TASTE 92+ WINE UP! 2019
- ◆ Gran Medalla de ORO Concurso TOP WINE 2018

Viñedos propios
Embotellado en la propiedad

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