



FINCA VALONGA

desde 1931

VALONGA Tinto Joven

Añada	2019
Varietades	Tempranillo / Syrah / Cabernet
Origen de las uvas	Viñedos de Finca Valonga
Vinificación	Una vez preseleccionada la uva, fermenta cada variedad por separado a 28°C en inox con remontados diarios. Posteriormente macera durante 20 días
Nota de cata	Picota intenso con ribetes violáceos, aroma a frutos rojos y negros maduros y notas torrefactas, café, recuerdos minerales. Nariz cálida bien ensamblada
Ideal	con arroces, pastas y aves
Temperatura de servicio	16°-18°
Alcohol 13,5%	Acidez 5,1g/L Azúcar 1,5 g/L
Presentación	Bordelesa 75 cl. Cajas x 6
Producción	90.000 botellas
Últimos premios y puntuaciones:	
◆89 puntos Guia de la Semana VITIVINICOLA 2018	
◆91 puntos Guia AKATAVINOS 2017	

Viñedos propios
Embotellado en la propiedad

EAN 8 437000 9585413

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

VALONGA SA Monte Valonga s/n - Belver de Cinca (Huesca) Ph +34 974 435 127