



FINCA VALONGA

desde 1931



FINCA VALONGA Chardonnay

Añada	2019	
Variedades	100% Chardonnay	
Origen de las uvas	Viñedos de Finca Valonga , Pago Francés	
Vinificación	Obtención del mosto mediante sangrado tras 18 hrs de maceración en frío a 9°C con los hollejos. Después fermenta en depósito de acero inox entre 15 y 18°	
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	8°-10°	
Grado 13%	Acidez 6,8	Azúcar 0,88
Presentación	Borgoña 75 cl. Cajas x 6	
Producción	25.000 botellas	

Últimos premios y puntuaciones:

- ◆ Medalla ORO CATAVINUM WORLD WINE&SPIRITS 2020
- ◆ 90,15 puntos GUIA WINE UP! 2020
- ◆ 89 puntos Guia VIVIR EL VINO 2020
- ◆ 92,5 puntos Medalla CIVAS ORO Concurso AKATAVINO 2019
- ◆ Medalla PLATA Concurso CATAVINUM World Wine&Spirits 2019
- ◆ 92 ptos Guia de la Semana Vitivinicola 2018
- ◆ 90 ptos Guia Repsol 2017-18
- ◆ Medalla PLATA Concurso TOP WINES 2018
- ◆ 91 ptos Guia de la Semana Vitivinicola 2017
- ◆ 92 ptos Medalla 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