





# HELLO WORLD VIOGNIER

## DESCRIPCIÓN / DESCRIPTION

Tras el despalillado y prensado de la uva se enfría el mosto para permitir una fermentación limpia a una temperatura controlada de 18°C durante 12 días. / After destemming and pressing the grapes, the must is cooled to allow clean fermentation at a controlled temperature of 18°C for 12 days.

## NOTAS DE CATA / TASTING NOTES

Color amarillo pálido. Aromas tropicales con toques de flores blancas. En boca es afrutado, equilibrado, presenta buen paso y buena acidez. / Pale yellow colour. Tropical aromas with hints of white flowers. On the palate it is fruity, balanced, well balanced, with good acidity.

📍 **IGP:** Tierra de castilla  
**IGP:** Tierra de castilla

🌡️ **CLIMA:** Continental Mediterráneo  
**CLIMATE:** Continental Mediterranean

🍷 **CLASIFICACIÓN:** Joven  
**CLASIFICATION:** Young

📊 **GRADO ALCOHÓLICO:** 12,5%  
**ALCOHOLIC GRADE:** 12,5%

🍇 **VARIEDAD:** Viognier  
**VARIETY:** Viognier

📅 **CRIANZA:** Sin crianza  
**AGING:** Without aging

## PREMIOS Y PUNTUACIONES / AWARDS AND RATINGS



BODEGAS FINCA LA ESTACADA S.L.

Ctra. Nac. 400, km 103 - 16400 Tarancón (Cuenca)

Tlf: +34 969 32 70 99 Fax: +34 969 32 71 99

[www.fincalaestacada.com](http://www.fincalaestacada.com)