



# NICTE

## VIOGNIER 2015



### ANÁLISIS:

Alcohol:	13,5%
Acidez Volátil gr./l.:	0,26
Acidez Total gr./l.:	6,35
SO <sup>2</sup> Libre mg./l.:	32
SO <sup>2</sup> Total mg./l.:	72
PH:	3,43
Azúcar Residual gr./l.:	3,9

### DESCRIPCIÓN:

Primera añada de nuestro propio viñedo de la especial cepa Viognier, con la que hemos elaborado únicamente 6000 botellas de este Nicté de aromas frutales y florales

### ELABORACIÓN:

Uva procedente de una pequeña parcela situada a 850 metros de altitud en la localidad Segoviana de Santiuste. La uva Viognier a esta altitud mantiene un buen equilibrio entre el grado alcohólico y la acidez, dando como resultado un vino fresco y serio. Una ligera maceración en frío hace que el mosto flor se impregne de todos los aromas varietales. Fermentado a baja temperatura (12 °C), el vino reposa finalmente con sus lías finas, para conseguir la untuosidad en el paladar que le caracteriza.

### NOTA DE CATA:

De color amarillo pálido verdoso, limpio y brillante. Nariz de buena intensidad, aromas florales que recuerdan al azahar, notas de fruta que recuerda al albaricoque. En boca es potente, con un final intenso, seco muy agradable  
- José Manuel Corrales - Enólogo

### RECOMENDADO CON:

Combina muy bien con la cocina mediterránea a base de pescado y con la comida asiática

### TEMPERATURA DE SERVICIO 7° - 10°C

### DATOS LOGÍSTICOS:

EAN Botella: 8412934010024  
Medidas Botella: 326 x 81,3 mm  
Peso: 1.470 gr.  
Cierre: Tapón de cristal

EAN Caja (6 Botellas): 8412934910027  
Medidas Caja: 26,1 x 17,3 x 33,5 cm  
Peso caja: 9 kg.  
76 cajas / Pallet EURO (0,80 x 1,20 x 1,48 m.)  
19 cajas / fila  
Peso Pallet: 709 kg