

CLOS COR VI VIOGNER

Una edición limitada de un blanco orgánico y artesanal

Finca Clos Cor VÍ se encuentra en el Parque Natural de las Hoces del Cabriel, declarado reserva de la biosfera por la UNESCO. Después de años de rehabilitación, han recuperado unas cepas maravillosas de más de 40 años. Un enclave único y especial, certificados en cultivo ecológico y pioneros en el cultivo de la Riesling y Vioagner en la zona. Uno de sus valores es ser viticultores, por eso cuidan y miman sus viñedos propios.

Vino blanco, 100% Vioagner

DO Valencia

Añada 2021

Crianza: 8 meses de crianza sobre lías (4 en barrica)

100% ecológico y Edición limitada. 91 puntos en la Guía Peñín.

Descripción: vino de color brillante e intenso amarillo pajizo. Tonos a flores frescas, azahar y albaricoque combinado con toques balsámicos y a pimienta blanca. Conforme se abre el vino aparecen aromas a plátano y menta. Entrada amable en boca, volumen progresivo que alcanza su máximo esplendor al final. Tanino marcado pero agradable, estructura sedosa y equilibrada, con largo postgusto.

Maridaje: platos de pescado tanto crudos como elaborados, platos cocinados con base de verduras, pastas ligeras y carnes blancas asadas.

