



lamontanum Viognier es un vino blanco elaborado en su totalidad con la variedad Viognier cultivada en la finca de Sa Marjaleta en el término municipal de Ciudadela de Menorca. lamontanum Viognier es un vino con Indicación Geográfica Protegida Illes Balears. La conducción de la viña es en espaldera con poda en Cordón Royat doble con una densidad de plantación alta para España con unas 3400 plantas por hectárea

Vinificación

Vino elaborado en depósitos de acero inoxidable exclusivamente con la variedad Viognier. El vino se ha sometido a una crianza en sus lías durante un periodo de cinco meses.

Notas de cata

Fase visual: Color amarillo pajizo con ribete verdoso.

Fase olfativa: Notas de frutas tropicales como la piña y florales como la Madreselva y la miel.

Fase gustativa: Amable, fresco, seco y con un toque salino que le aporta profundidad.

Maridaje

lamontanum Viognier es un vino perfecto para acompañar con pescado de roca, mariscos o “caldereta de langosta” de la isla. Es un vino que se puede disfrutar solo o acompañando algún aperitivo. La temperatura de servicio ideal está entre 8 y 10°C.

Añada

2024

Datos analíticos

Hidratos de carbono totales 0,3 g//100 ml

Azúcares 0,075 g/100 ml

Proteína bruta 0,1 g/100 ml

Grasas 0,0 g/100 ml

Cálculo calórico en Kcal 70 Kcal/100 ml

Cálculo calórico en Kj 330 Kj/100 ml

Grado alcohólico 14%vol

pH 3,52

Acidez volátil 0,38 g/l

Acidez total en tartárico 5,99 g/l en ácido tartárico

Alergenos

Contiene sulfitos

Sa Marjaleta S.R.M.
Camino de Alpare s/n
Ciudadella de Menorca
Islas Baleares España
Tel.: +34 657608337
Email: marjaleta@telefonica.net

Sa Marjaleta S.R.M.
Camino de Alpare s/n
Ciutadella de Menorca
Islas Baleares España
Tel.: +34 657608337
Email: marjaleta@telefonica.net