

# viognier blanco 2024



**GUÍAPEÑÍN**

94 puntos (2023)

**JAMES SUCKLING.COM**

93 puntos (2023)

**GG** GUÍA DE VINOS GOURMETS

96 puntos (2023)

CATALUNYA  
Denominació d'Origen



GRANDES PAGOS DE ESPAÑA

A.V.C. ASSOCIACIÓ VITÍCOLA CATALANA

**NUTRICIONAL / INGREDIENTES**  
 E (100 ml):  
 284 kJ / 68 kcal



L224V  
 75 cl  
 12% VOL



8 437022 350691

La propiedad se articula en torno a una masía, el Mas Gil, datada en 1792, junto a la cual se construyó la actual bodega en 2004. La superficie total de la finca es de 42 ha, de las cuales 16 ha se plantaron de viñedo, sobre antiguas parcelas preexistentes, a partir de 1990. El resto es principalmente bosque mediterráneo. Toda esta superficie se halla dentro del Espacio Natural Protegido de Les Gavarres, ocupando la Conca del Tinar y formando, este valle, una especie de anfiteatro rodeado de montes y enfocado hacia el mar, el cual se halla a 3 km de distancia en línea recta.

## VITICULTURA/ENOLOGÍA Miguel Coronado

Variedades	100% Viognier
Edad viñas	35 años
Suelo	Pizarra, arcilla y arena Profundo
Altitud	40 msnm
Viticultura	Sostenible: Producción Integrada
Vendimia	Manual. 2 de septiembre de 2024
Vinificación	Selección. Despalillado. Maceración en frío Prensado. Desfangado. El 100% ha fermentado en barricas de roble 6 meses de crianza sobre lías, en barricas de roble (25% barrica nueva) Ligero filtrado

Alcohol 12% vol.  
pH 3,30

Presentación Cajas de madera de 6 botellas de 75 cl

Producción 1.069 botellas de 75 cl

Embotellado el 10 de abril de 2025

## Cata

Complejo. Tropicales, magnolias, cítricos, albaricoque, anís y pastelería. Ligero en boca, pero cremoso, estructurado y persistente

Nuestros Premium son vinos de baja producción, seleccionados de nuestras mejores parcelas, elaborados solo en años excepcionales y pensados para beber ahora mismo o dotarlos de un mayor tiempo de guarda

El año 2024 fue extremadamente cálido durante la época de maduración de la uva, si bien se registraron condiciones muy húmedas durante primavera, lo que se tradujo, además, en una fuerte presión de Mildiu, que redujo la producción, ya de por sí mermada en años anteriores por la sequía, especialmente en variedades como las Garnachas

A pesar de todo ello, las acideces se mantuvieron en los niveles deseables y los niveles de azúcar se contuvieron. Todo esto resulta en vinos muy expresivos, con mucha fruta, de taninos finos y elegantes, con frescura, un grado alcohólico contenido y, por todo ello, un muy buen potencial de guarda

## Maridaje

Para acompañar pescado, sushi, marisco o aves