



# CIMERÁ

*Viognier & Riesling*

## VIOGNIER y RIESLING

Vino / Wine	Blanco / White
Denominación de Origen / Wine Appellation	D.O.P. Valencia
Subzona / District	Terres dels Alforins
Uvas / Grapes	Viognier y Riesling
Clima / Weather	Mediterráneo / Mediterranean
Viñedo / Vineyard	Espaldera en seco / Trellis, non irrigation
Enólogo / Oenologist	Yosu López de Ocáriz
Suelo / Soil	Arcilloso – Calizo / Clay - Limestone
Año de plantación / Year of plantation	2006
Grado Alcohol / Alcohol by Volume	13%
Acidez / Acidity	7 g/l
Azúcar residual / Residual sugar	0,51 g/l

### Elaboración :

- Vendimia manual seleccionada en cajas de 15kg.
- Refrigeración en cámara a 5°C durante 12h.
- Maceración pre-fermentativa durante 30h.
- Despalillado y prensado suave.
- Fermentación a baja temperatura.
- 9 meses de crianza sobre lías en 3 clases de barricas de roble francés.

### Elaboration :

- *Manual harvest selected in boxes of 15kg.*
- *Cooling in chamber at 5°C for 12h.*
- *Pre-fermentation maceration for 30h.*
- *De-stemming and soft pressing.*
- *Fermentation at low temperature.*
- *9 months of aging on lees in 3 types of French oak barrels.*



Vino de color amarillo pajizo con tonos verdosos. Intenso con tonos a manzana asada, cítricos, panificación, fruta de hueso y algo de heno. Entrada suave a fruta tropical, amplitud y un punto amargo agradable al final propio de la variedad.

*Straw yellow with greenish tones.  
Intense with roasted apple tones, citrus fruits, baking, stone fruit and some hay.  
Soft entry as a tropical fruit, amplitude and a bitter point nice at the end of the variety itself.*

**CLOS  
COR VÍ**   
*Blancos Gastronómicos*