

# TINTO RESERVA 2004

  
Príncipe de Viana

## PREMIOS

CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN 2009: ORO  
CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES 2009: PLATA



Color rojo cereza picota de gran intensidad.

Potentes aromas que nos recuerdan al licor de cerezas, a la mermelada de moras y a la crema de cacao. Presencia de la barrica con aportes de maderas exóticas y sutiles notas a higos secos.



Su ataque es amable, de gran volumen y muy agradable. Buena estructura y persistencia, con la fruta presente en todo momento y la madera muy bien integrada. Taninos muy suaves que darán una larga vida a este reserva.



Cocido y Legumbres, Migas de pastor, Caza Mayor, Carnes rojas, Asados, Quesos de larga curación.



Tempranillo 65%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 15%

## VINEDO

Finca Albret, Cadreita

## VENDIMIA

Merlot 22 de septiembre, Tempranillo 10 de octubre, Cabernet sauvignon 16 de octubre

## BARRICA

Crianza en barrica de roble de 225 litros durante 14 meses. El 50% de las barricas son de procedencia francesa y el 50% son de procedencia americana.

## BOTELLERO

22 meses

## SERVICIO RECOMENDADO

18°C

