

TINTO CRIANZA 2004


Príncipe de Viana

Medalla de Bronce. Concurso Internacional Wine Challenge 2007



Color de cerezas negras picotas de intensidad alta.

Frescos aromas de frutas negras como el cassis y la mora. Posteriormente surgen aromas dulces de su maduración en bodega como caramelo toffée y chocolate de menta. Finalmente resaltan aromas de regaliz negro con notas de fina vainilla.



Estructurado, con un buen esqueleto, lleno de músculo, con volumen y potencia. Al mismo tiempo suave y equilibrado y en todo su recorrido en el paladar siempre adornado por la presencia refrescante de frutas negras del bosque. Termina con la agradable presencia de una suave textura de dulces taninos y el recuerdo de la noble madera de sus barricas.

Embutidos, Legumbres, Carnes blancas y rojas, Caza
Quesos semi-curados y curados



Tempranillo 50%, Cabernet Sauvignon 20%, Merlot 30%

VIÑEDO

Finca Albret, Cadreita

VENDIMIA

Merlot 20 septiembre, Tempranillo 5 Octubre, Cabernet 12 Octubre

BARRICA

Crianza en bodega de roble de 225 litros de 12 meses. El 80% de las barricas son de roble americano y el 20% son de roble francés.

BOTELLERO

22 meses

