

TINTO

1423 RESERVA 2006

PREMIOS

Mundus Vini 2011: MEDALLA DE ORO



Tempranillo 65%, Merlot 10%, Cabernet Sauvignon 10%, Garnacha 5%



Crianza en barrica 100% de roble francés durante 15 meses. El 50% de las barricas son nuevas y el 50% de segundo vino. 24 meses mínimo en botellero



Atractivo y cristalino rojo cereza picota de gran intensidad



De gran complejidad, resulta muy envolvente por su diversidad aromática: ciruelas confitadas, chocolate, pasas de corintio, tabaco de pipa. Sus aromas persisten y nunca se agotan, resultando un vino muy atractivo que invita a ser degustado



Sugerente en boca, capaz de mostrar en su recorrido por el paladar la intensa presencia de la fruta integrada a la perfección con la barrica. Con gran futuro, de larga vida, agradable y retrogusto de gran complejidad y persistencia



Caza como becada, pichón y perdiz, carnes rojas, cocido, legumbres, quesos

VIÑEDO Y VENDIMIA

Tempranillo: Parcela El Álamo de Caparroso. Octubre 2006

Cabernet Sauvignon: Parcela La Muga de Cadreita. Octubre 2006

Merlot: Parcela La Muga de Cadreita. Septiembre 2006

Garnacha: Parcela San Nicolás de Cadreita. Octubre 2006

ELABORACIÓN

Vendimia manual, seleccionada, proveniente de parcelas con manejo diferenciado, cuyos rendimientos no superan los 5.000 k/há. Remontados muy suaves y constantes durante todo el proceso de maceración y fermentación para asegurar una completa extracción de los taninos maduros, el color y los aromas de cada una de las variedades. La vinificación y crianza de cada una de sus variedades se realiza por separado

PRODUCCIÓN 24.800 botellas

FECHA OPTIMA DE CONSUMO 2011, 2012 y 2013

TEMPERATURA OPTIMA DE CONSUMO

18°C. Abrir y decantar con 30 minutos de antelación



Príncipe de Viana

