



Príncipe de Viana

BLANCO CHARDONNAY fermentado en barrica 2011



Chardonnay 100%



Fermentación en barricas, 50% de roble francés y 50% americano, permaneciendo el vino durante 3 meses en barrica



Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos



De gran expresividad aromática, con intensos aromas de carácter tropical como la piña y el plátano, que se encuentran acompañados por notas de frutas cítricas como la lima y el limón, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica



Intensos sabores frutales, de equilibrada acidez, que le aporta una grata frescura. Suave y de gran armonía, prolongada persistencia y marcado carácter



Mariscos, pescados marinados a la brasa y cocinados, pastas, ensaladas, verduras, arroces

VIÑEDO Y VENDIMIA

Parcela El Crucero de Cadreita

Agosto de 2011, realizándose la vendimia durante la noche, para preservar los aromas frutales de la uva, al evitar oxidaciones de la luz y trabajar a bajas temperaturas en la recolección.

TEMPERATURA OPTIMA DE CONSUMO

10-12 °C

