



Príncipe de Viana

TINTO
CRIANZA
2007



Tempranillo 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30%



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



Rojo cereza picota de alta intensidad



Marcados aromas frutales, en especial la cereza madura, así como el cassis, con un fondo de higo maduro. Toques de vainilla y coco que nos recuerdan su paso por barrica



Gran armonía y equilibrio de sabores. Impresiona su gran expresión frutal de elevada persistencia. Muy agradable y suave, gracias a sus taninos redondos y maduros



Embutidos, Legumbres, Carnes blancas y rojas, Caza, Quesos semicurados y curados

VIÑEDO Y VENDIMIA

Tempranillo: Parcela El Carrascal de Caparros, Octubre de 2007

Merlot: Parcela El Crucero nº3 de Cadreita. Septiembre de 2007

Cabernet Sauvignon: Parcela El Crucero Nº 1 de Cadreita. Octubre de 2007

TEMPERATURA OPTIMA DE CONSUMO

18°C

