

# TINTO EDICIÓN LIMITADA 2008

  
**Príncipe de Viana**  
UNA FIRMA UNIVERSAL



Merlot 50%, Tempranillo 25%, Cabernet Sauvignon 25%



Permanece en barrica de roble de 225 litros durante 14 meses. El 75% de las barricas son de roble francés y el 25% son de roble americano. Criado en botella durante 10 meses



Intenso rojo rubí. De capa alta.



Sorprende su explosiva fruta, roja y negra; distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos.

Elegantes notas de madera, suaves tostados, matices de vainilla y coco, afloran con igual intensidad entre la fruta, aportando al conjunto una complejidad única.



Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura. Destaca en su retrogusto, su gran expresión de sabores frutales y la persistencia de los mismos.



Carnes blancas y rojas, caza, embutidos, legumbres, quesos semicurados y curados.

## VIÑEDO Y VENDIMIA

Merlot: Parcela "El Crucero"

Tempranillo: Parcela "El Carrascal"

Cabernet Sauvignon: Parcela "La Muga"

## SERVICIO RECOMENDADO

16 - 18 °C

## FECHA ÓPTIMA DE CONSUMO

2011, 2012 Y 2013

