



Príncipe de Viana

DULCE VENDIMIA TARDIA DE CHARDONNAY 2009



Chardonnay 100%



12 meses de crianza sobre sus lías en barrica de roble francés 100% nuevo



Brillante e intenso amarillo oro

Su nariz, compleja, ofrece un amplio abanico aromático, descubriendo así notas de membrillo, aromas licorosos y cáscara de naranja, acompañando de matices que recuerdan su paso por la barrica, como la vainilla, avellanas, nueces e higos secos



Su envolvente untuosidad colma el paladar de un cálido y goloso sabor de gran persistencia, con una acidez perfectamente equilibrada, que potencia un variado abanico de aromas frutales, aportándole al conjunto un aire refrescante, dinámico y lleno de vida



Sardinas en conserva, Foie fresco, Caviar de trucha y esturión, Paté de foie, Turrón, Membrillo, Pastas de té

VIÑEDO Y VENDIMIA

Parcela San Nicolás Nº 5 de Cadreita, Octubre de 2009, al llegar los racimos a una concentración de 356g/L de azúcar

ELABORACIÓN

Maceración prefermentativa en frío a 8°C en atmósfera inerte, durante 12 h.

Fermentación en barricas de roble francés 100% nuevo.

De manera natural la fermentación se paraliza, quedando sin fermentar una concentración de 114g/l de azúcar residual

PRODUCCIÓN

17 barricas de 225L de las que se han obtenido 5800 botellas de 500ml.

FECHA DE EMBOTELLADO

10 de noviembre de 2010

FECHA OPTIMA DE CONSUMO

2011 y 2012

TEMPERATURA ÓPTIMA DE CONSUMO

8- 10°C

