



Príncipe de Viana



Edición Limitada

AÑADA: 2019

VARIEDADES:

Tempranillo, Syrah y
Garnacha

Es el resultado de una decidida apuesta por el terroño, elemento diferenciador de la personalidad de los vinos, huyendo de las modas que roban carácter y estilo a los vinos.

VIÑEDOS

El manejo del viñedo se realiza cuidando al máximo la protección aromática evitando pérdidas por estrés hídrico, favoreciendo el equilibrio y la frescura llevando a cabo una viticultura de precisión. Príncipe de Viana Edición Limitada, es la exaltación y sinergia de tres variedades diferentes. La textura del terroir es franca a franca arcillosa, con una elevada presencia de margas calizas y de buen drenaje. (Aporte de fruta roja y negra madura).

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Solo con levaduras autóctonas seleccionadas, el vino fermenta a temperatura controlada y sigue una posterior maceración en contacto con los hollejos, durante un periodo aproximado de 15 días. Permanece en barrica de roble francés y americano durante 14 meses.



Intenso rojo rubí. De capa alta.



De gran intensidad aromática, sorprende su explosiva fruta, roja y negra; distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos. Elegantes pinceladas 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.

Servicio Recomendado: 16-18°C