



EDICIÓN Príncipe de Viana

AÑADA: 2022

VARIEDADES: Garnacha

DATOS TÉCNICOS:

Grado alc.: 12,5%

Acidez: 4,9 g/l

pH: 3,1 **Azúcar residual:** 2g/l

Elaborado con 100% Garnacha, el color rosa satén, con reflejos rosáceos pálidos, ofrece en nariz marcados y atractivos aromas frutales, destacando las fresas ácidas y ciertos toques florales. En boca es sutil, redondo y equilibrado, dejando un retrogusto de frutas ácidas y cítricas, con una sensación final elegante y suave.

VIÑEDO:

Viñedos en espaldera, de 22 años.

Parcela San Nicolás (Cadreita): Suelos calizos, de textura franco-arenosa, con abundantes cantos rodados, muy pobres y de excelente drenaje. Este perfil franco-arenoso con gravas persiste hasta los 14 m de profundidad, a partir de ahí, encontramos arcillas.

ELABORACIÓN:

Vendimia seleccionada, proveniente de viñedo cuyo manejo ha sido orientado exclusivamente a la producción de rosados, maximizando el equilibrio y potencia aromática de la uva. Vendimia nocturna. Maceración prefermentativa durante 6 h a 4°C, en atmósfera inerte. Posteriormente, se extrae únicamente el mosto de lágrima, mediante sangrado por gravedad. La Fermentación alcohólica se realiza a baja temperatura (13-14°C).

NOTA DE CATA:

COLOR: Rosa satén, con reflejos rosáceos pálidos.

AROMAS: Marcados y atractivos aromas florales, como flores blancas, glicina..., entrelazados con notas de fresas ácidas y grosellas.

PALADAR: Sutil, redondo y equilibrado. Intenso retrogusto de frutas ácidas y cítricas, con una sensación final elegante y suave.

MARIDAJE:

Arroces, pasta, mariscos, sopas de pescado, paellas, menestras y verduras en general, pescado a la brasa.

Servicio recomendado: 12°C

Más información:

Botella borgoña color blanca.

Capacidad 75cl.

Peso 500 gr.

Contiene sulfitos.

