

# Príncipe de Viana

VENDIMIA TARDÍA



100% CHARDONNAY

100% CHARDONNAY



12 MESES DE CRIANZA SOBRE SUS LÍAS EN BARRICAS DE ROBLE.

12-MONTH AGEING ON ITS OWN FINE LEES IN OAK BARRELS.



BRILLANTE INTENSO AMARILLO ROJO.

DEEP GOLDEN YELLOW COLOUR, CLEAR AND BRIGHT.



SU NARIZ, COMPLEJA, NOS OFRECE UN AMPLIO ABANICO AROMÁTICO, DESCUBRIENDO ASÍ NOTAS DE MEMBRILLO, AROMAS LICOROSOS Y CÍSCARADENARANJA, ACOMPAÑADO DE Matices QUE RECUERDAN SU PASO POR LA BARRICA, COMO LA VAINILLA, AVELLANAS, NUECES E HIGOS SECOS.

COMPLEX NOSE OF PRESERVED PINEAPPLE, APRICOT, QUINCE, ORANGE PEEL AND ROSEMARY HONEY. CLASSICAL BARREL-AGEING NOTES OF VANILLA, FRESH-TOASTED ALMONDS AND DRIED FIGS.



SU ENVOLVENTE UNTUOSIDAD COLMA EL PALADAR DE UN CÁLIDO Y GOLOSOSABOR DE GRAN PERSISTENCIA, CON UNA ACIDEZ PERFECTAMENTE EQUILIBRADA, QUE POTENCIA UN VARIADO ABANICO DE AROMAS FRUTALES, APORTÁNDOLE AL CONJUNTO UNA REFRESCANTE, DINÁMICO Y LLENO DE VIDA.

THE OVERALL IMPRESSION IS REFRESHING, LIVELY AND BURSTING WITH FRUIT FLAVOURS. THE PALATE IS UNCTUOUS AND RICH, WITH AN EXCEPTIONALLY LONG FINISH AND WELL BALANCED ACIDITY.



SARDINAS EN CONSERVA, FOIE FRESCO, CAVIAR DE TRUCHA Y ESTUDIÓN, PATÉ DE FOIE, TURRÓN, MEMBRILLO, PASTAS DE TÉ.

TINNED SARDINES, FRESH FOIE, CAVIAR, FOIE GRAS PÂTÉ, QUINCE JELLY AND SPANISH TURRÓN (TYPICAL SPANISH CHRISTMAS SWEET).