

# Príncipe de Viana

RESERVA



100% Tempranillo

100% Tempranillo



Crianza en bodega de roble de 225 litros durante 14 meses. El 50% de las barricas son de procedencia francesa y el 50% son de procedencia americana. 22 meses en botellero.

Ageing in 225-litre oak barrels for 14 months, 50% French and 50% American oak. Bottle aged for 22 months.



Color rojo cereza picota de gran intensidad.

Deep cherry-red colour.



Potentes aromas que recuerdan al licor de cerezas, a la mermelada de moras y a la crema de cacao. Presencia de la barrica con notas de vainilla que confieren al conjunto una interesante complejidad.

Aromas of ripe red and black fruits, blackcurrants, cherries and plums, with balanced and well-integrated oak nuances which give way to vanilla and cocoa notes.



Su ataque es amable, de gran volumen y muy agradable. Buena estructura y persistencia, con la fruta presente en todo momento y la madera muy bien integrada. Taninos muy suaves que darán una larga vida a este reserva.

Full and round on the palate, with clear different flavour layers and sweet tannins. A long finish with excellent fruit and toast notes.



Cocido y legumbres, migas de pastor, caza mayor, carnes rojas, asados, quesos de larga curación.

Stews and vegetables, Migas de pastor (a typical Spanish breadcrumb recipe), big game, red meats, grilled meats, cured cheeses.