

Príncipe de Viana

CHARDONNAY FERMENTADO EN BARRICA
BARREL FERMENTED CHARDONNAY



Chardonnay 100%.

Chardonnay 100%.



Fermentación en barricas, 50% de roble francés y 50% americano, permaneciendo el vino durante tres meses en barrica.

Fermentation in oak barrels, 50% French, 50% American. Kept on its fine lees for three months with regular bâtonnages until decantation from the barrels.



Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos.

Bright lemon yellow colour with green hues.



De gran expresividad aromática, con intensos aromas de carácter tropical como la piña y el plátano, que se encuentran acompañados por notas de frutas cítricas como la lima y el limón, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica.

The nose displays a clear intense tropical fruit character of pineapples and bananas, accompanied with citric notes of lemon and lime and a vanilla and fresh-baked bread finish from the ageing in oak.



Intensos sabores frutales, de equilibrada acidez, que le aporta una grata frescura. Suave y de gran armonía, prolongada persistencia y marcado carácter.

Sweet and fresh palate with a full mouth-feel, balanced acidity and a characterful long finish.



Mariscos, pescados marinados a la brasa y cocinados, pastas, ensaladas, verduras, arroces.

Shellfish, marinated, grilled and cooked fish, pasta, salads, vegetables, rice.