

Príncipe de Viana

“ANIVERSARIO”

2018

Un buen motivo para celebrar

“Aniversario” es un vino creado para honrar una doble celebración, los 600 años del título "Príncipe de Viana" y las cuatro décadas de nuestra bodega. Este vino transgresor, elaborado con variedades nobles combinadas de manera sublime, representa la perfección y la elegancia.



Nuestro "Aniversario" es un tributo a la historia que nos recuerda que la vida es una experiencia única y nos invita a disfrutar plenamente de sus placeres en buena compañía.

Viñedos excepcionales, cultivados con pasión y dedicación

Nuestros viñedos en espaldera, de más de dos décadas, nos brindan uvas con un carácter único en cada una de sus variedades. En nuestro “Aniversario” se puede saborear la esencia de cada terroir:

TEMPRANILLO

Proveniente de la parcela "El Carrascal" en Caparroso, aporta notas de frutas rojas y negras maduras.

GARNACHA

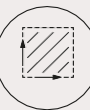
Procedente de "Corraliza del Montañés" en Santacara, presenta una frescura y vitalidad única con su fruta roja fresca.

SYRAH

Cultivado en el paraje "Arasa del Montañés" en Santacara, ofrece una elegante combinación de frutas negras y taninos suaves.

CABERNET

Cultivado en la parcela "El Crucero" en Cadreita, aporta frutas negras maduras, mineralidad y una estructura notable.



Superficie del viñedo: 4 Ha



*Densidad media de plantación:
4.100 plantas/Ha*





Añada 2018, una joya vinícola que desafía las adversidades climáticas

Los desafíos climáticos de este año dejaron al descubierto la grandeza de un viñedo excepcional y gracias a un preciso manejo del viñedo, logramos una madurez excepcional, preservando la frescura y la jugosidad de la uva.

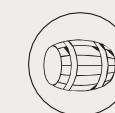
La vendimia manual y meticulosa, con una cuidada selección de bayas previamente semi congeladas, nos brindó uvas de máxima calidad. La fermentación con levaduras autóctonas seguida de una maceración en frío, permitió intensificar los sabores y aromas de este vino único.



*Maceración en frío
4°C durante 48 horas*



*Temperatura de fermentación
28°C durante 7 días*



*Fermentación maloláctica en barricas de
roble nuevo 100% francés durante 18 meses*



Notas de cata

Cosecha: 2018
Vendimia: septiembre-octubre
Porcentaje alcohol: 14,5%vol
PH: 3.5
Azúcar residual: 2.7 g/l
Acidez: 5.5 g/l



Color

Intenso color rojo cereza burlat. De capa alta.



Aromas

Exquisitos aromas de frutas ácidas rojas y negras, destacando grosella y arándanos, acompañados por un desfile de notas tostadas, como toffee, vainilla y canela, expresando en su conjunto un delicioso bouquet.



Paladar

Su entrada en boca es amplia y muy golosa. La intensidad de la fruta y sus taninos maduros hacen que su paso resulte agradable y sedoso. Su gran estructura guarda un final intenso, complejo y elegante.



Maridaje

Patés
Quesos
Caza mayor
Carne a la parrilla
Cordero lechal

Servicio recomendado

18°C
Abrir y decantar con 20 minutos de antelación.

“Se trata de un vino versátil y “políglota”, pues se hace entender por todo aquel que se atreve a probarlo. De elegante bouquet, estructurado, elegante y complejo, deleita por igual a expertos y profanos, porque las bondades de un gran vino no radican en el número de adjetivos que seamos capaces de aplicarle, sino en el disfrute pleno de su trago.”

Pablo Pavez

“Es historia convertida en vino, cuya lectura, es decir, cuyo trago goloso, seductor y envolvente, nos recuerda que la vida pasa, incluso por cientos de años, las modas lo hacen con ella, pero determinadas voluntades siempre permanecen inalterables.”

Isabel López de Murillas



*En estos años,
nuestra bodega se ha convertido en un símbolo de tradición y renovación,
en el hogar de vinos prestigiosos y reconocidos en todo el mundo,
sin olvidar nunca nuestro origen,
nuestra tierra,
a nuestra gente.*

*Porque somos parte de tu vida, porque hemos sido testigos de tus
momentos más especiales y, porque nos sigues eligiendo,
queremos celebrarlo contigo.*

600 AÑOS DEL PRINCIPADO DE VIANA
40 AÑOS DE LA BODEGA PRÍNCIPE DE VIANA

Príncipe de Viana