



Príncipe de Viana

Reserva 1423

AÑADA: 2018

VARIEDADES:

Tempranillo y Garnacha

La elegancia hecha vino. Todo un abanico de matices en perfecto equilibrio para los paladares más exquisitos. Un vino pensado para marcar la diferencia.

VIÑEDOS

Viñedos en espaldera de 25 años, con una producción muy limitada. La Garnacha está en suelos de textura franca arenosa, de abundante canto rodado, que le aportan madurez y fruta roja fresca. La Tempranillo está sobre suelos de textura franca a franca arcillosa, con elevada presencia de margas calizas y de buen drenaje, que le otorgan aportes de fruta roja y negra madura.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Vendimia manual, con un proceso de semi congelación de bayas, paso por mesas de selección y maceración en frío a 4°C por 48 horas. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas seleccionadas a una temperatura de 28°C (7 días). Maceración pos fermentación de 14 días. Período total de encube es de 22 días. El vino que se utiliza para esta selección corresponde solamente al vino de gota. La fermentación maloláctica se realiza en barricas. Permanece 15 meses en barrica de roble 100% francés, seguidos de 24 meses en botella.



Intenso color rojo rubí. Brillante y de capa alta.



Complejo, atractivo y sugerente en nariz. Nos muestra un amplio abanico de aromas, perfectamente ensamblados, descubriendo entre ellos, notas de frutos negros, cereza picota, nuez, café tostado, vainilla, canela y madera de cedro.



Su cálido paso por boca, vuelve a poner de manifiesto la intensidad de la fruta. Su gran concentración y finura, unido a sus taninos dulces, hacen que su final sea largo y amable, resultando en su conjunto un vino complejo, suave y elegante.



Asados de Lechal, Cocido y legumbres, migas a la pastora, caza mayor, carnes rojas en general, quesos curados y semicurados, parrilladas, cochinillo.

Servicio Recomendado: 18°C

