



Príncipe de Viana

Chardonnay

AÑADA: 2024

VARIEDADES:

Chardonnay

Uno de esos vinos en los que la sencillez y una cuidada elaboración, logran captar la esencia de un buen Chardonnay, fresco, elegante, lleno de equilibrio y sabor, para disfrutar en cualquier momento.

VIÑEDOS

Los viñedos de Chardonnay Príncipe de Viana, plantados sobre terrenos pobres y de excelente drenaje, se orientan a favorecer y proteger los aromas propios de la variedad, optimizando al máximo el potencial de cada terruño. Para ello se unen la tradición, la investigación y desarrollo (I+D), junto a la más alta tecnología de monitoreo en viñedos. Fruto de los constantes proyectos de I+D desarrollados por el grupo, es un producto que presenta una mejora constante año a año, adaptándose a las cada vez más difíciles exigencias del consumidor.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Maceración prefermentativa durante 10 horas a 8°C.
Fermentación en barricas, 50% de roble francés y 50% americano, permaneciendo el vino sobre sus lías con frecuentes battonâges hasta su embotellado.



Brillante color amarillo limón con reflejos verdosos.



De gran expresividad aromática, con intensos y frescos aromas cítricos y pomáceos, como la lima, el limón, el pomelo y la manzana verde, sutilmente adornados por finos matices de vainilla procedentes de su permanencia en barrica.



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



Mariscos, Pescados marinados, a la brasa y cocinados, Pastas, Ensaladas, Verduras, Arroces
Servicio Recomendado: 10-12°C

Materiales:

Botella: Bordelesa 75 cl.

Color: Blanca



SUSTAINABLE
WINERIES
for Climate Protection

