



Príncipe de Viana

CRIANZA

Vendimia Seleccionada



Príncipe de Viana
CRIANZA
2021

Vendimia Seleccionada
ENBOTELLADO EN ORIGEN POR:
BODEGAS PRÍNCIPE DE VIANA
PRODUCTO DE ESPAÑA

PV

Charles



Príncipe de Viana

CRIANZA

Vendimia Seleccionada

AÑADA: 2021 VARIEDADES: Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon.

Nuestro Príncipe de Viana Crianza es el emblema de la bodega, un ensamblaje de 3 variedades de uva, Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon, cuidadosamente seleccionadas en nuestros viñedos propios. Aromas a fruta roja con matices a vainilla de su paso por bodega, perfecto para todo tipo de ocasiones.

VIÑEDOS: Procedente de diferentes parcelas de las variedades Tempranillo, Merlot y Cabernet Sauvignon. Todas ellas han sido cuidadosamente seleccionadas, con diferentes tipos de suelos calizos, entre los que destacan por las estructuras franco-arenosa, franco limosa y franca arcillosa, todas con excelente drenaje y abundante presencia de cantos rodados y de margas calizas. Este perfecto drenaje permite trabajar de forma rigurosa el estrés hídrico, que nos ayuda a mejorar la concentración y madurez de sus uvas. Al igual que todas las parcelas de Príncipe de Viana, se apoya en la más alta tecnología de monitoreo y de estudios de I+D, lo que permite mantener calidades estables y de forma objetiva, a la vez que se logra una mejora continua y diferenciada.

ELABORACIÓN Y CRIANZA: Maceración pre-fermentativa de 24 horas a 8 ° C para obtener una buena extracción aromática. Fermentación alcohólica a 27°C con levaduras seleccionadas, con un período de encube de 18 días para obtener una buena concentración. Para este vino solamente se utiliza el vino de gota. Crianza, durante 12 meses en bodega de roble y cuenta con 12 meses en botellero.

NOTAS DE CATA:

-  Rojo cereza picota, de intensidad alta.
-  Se aprecian elegantes notas de fruta roja, en especial cerezas, ensambladas a la perfección con matices de vainilla, cacao, canela y coco, procedentes de su paso por bodega.
-  En boca, la fruta cobra protagonismo y unido a sus redondos taninos hace que su paso sea equilibrado, complejo y agradable. De gran estructura y persistencia.
-  Embutidos, legumbres, carnes blancas y rojas, caza, quesos semicurados y curados.
Servicio Recomendado: 18°C

MATERIALES:

Botella: Bordelesa 75 cl.

Color: Verde

*Contiene sulfitos.

DATOS TÉCNICOS:

Por. Alcohol: 14%

Acidez: 5,5 g/l

pH: 3

Azúcar residual: 2,6 g/l

