



EDICIÓN Príncipe de Viana

AÑADA: 2023

VARIEDADES: Garnacha blanca,
Chardonnay y Sauvignon Blanc.

Este vino es una apuesta por la sinergia de tres variedades. Encontraremos la tipicidad de la Garnacha Blanca, con sus notas cítricas, el envolvente cuerpo del Chardonnay y la fresura y vivacidad del Sauvignon Blanc. Todo ello marcado por el trabajo sobre lías.

VIÑEDO:

Viñedos en espaldera, de 23 años.

Finca El Crucero de Cadreita (Chardonnay): Suelos calizos, de textura franco-arenosa, con abundantes cantos rodados, muy pobres y de excelente drenaje. Este perfil franco-arenoso con gravas persiste hasta los 14 m de profundidad, a partir de ahí, encontramos arcillas.

Finca de Santacara (Garnacha Blanca y Sauv. Blanc): Suelos francos, con abundante presencia de margas calizas y muy buen drenaje.

ELABORACIÓN:

Vendimia nocturna. Maceración pelicular a 4°C durante 12 h. Fermentación con levaduras autóctonas a baja temperatura y posterior crianza sobre lías en el final de la fermentación.

NOTA DE CATA:

COLOR: Brillante y cristalino color amarillo con abundantes reflejos verdosos.

AROMAS: El aroma de los cítricos, como la lima y la genista impregnan la primera sensación olfativa, para ir dando paso paulatinamente a notas de albaricoque, piña y un sutil matiz de monte bajo, quedando así un perfil aromático complejo, cautivador y sorprendente.

PALADAR: Entrada fresca y agradable. La fruta mostrada en nariz alcanza su máxima expresión en boca. Muy envolvente, de gran volumen y un final frutal y persistente.

MARIDAJE:

Mariscos, sopas de pescado, paellas, menestras y verduras en general, pescado a la brasa.

Servicio recomendado: 12°C

Más información:

Botella borgoña color musgo.

Capacity 75cl.

Weight 500 gr.

Contiene sulfitos.

