



EDICIÓN Príncipe de Viana

AÑADA: 2020

VARIEDADES: Tempranillo,
Syrah y Garnacha

Hombre, clima y suelo determinan la personalidad de un vino. El diálogo con la planta, la tierra, la naturaleza y la tecnología hacen que un vino refleje el espíritu del lugar donde procede. Una selección de viñedos especiales ensamblados en un único vino. Este crianza extraordinario con cuerpo y alma de terruño.

VIÑEDO:

Viñedos en espaldera, de edad comprendida entre 20-22 años.

Tempranillo: (Parcela "El Carrascal"). Suelos de textura franca a franca arcillosa, con una elevada presencia de margas calizas y de buen drenaje.

Syrah: (Paraje "Arasa del Montañés") terreno pedregoso, con perfiles de suelo que varían de franco a franco arcillo limoso, profundos y de excelente drenaje.

Garnacha: (Paraje: "Corraliza del Montañés") suelos de textura franca arenosa, de abundante canto rodado, aporta madurez y fruta fresca roja.

ELABORACIÓN:

El vino fermenta (sólo levaduras autóctonas seleccionadas) a temperatura controlada y sigue una posterior maceración en contacto con los hollejos, durante un período aproximado de 15 días. Permanece en abrrica de roble francés y americano durante 14 meses.

NOTA DE CATA:

COLOR: Intenso rojo rubí. De capa alta.

AROMAS: De gran intensidad aromática, sorprende su explosiva fruta, roja y negra; distinguiéndose notas de cerezas, ciruelas, fresas silvestres y arándanos. Elegantes pinceladas de madera, suaves tostados, matices de vainilla y coco, afloran con igual intensidad entre la fruta, aportando al conjunto una complejidad única.

PALADAR: Amplio en el paladar, redondo y de buena estructura. Destaca, en su retrogusto, su gran expresión de sabores frutales y la persistencia de los mismos.

MARIDAJE:

Carnes blancas y rojas, caza, embutidos, legumbres, quesos semicurados y curados.

Servicio recomendado: 16-18°C

Más información:

Botella borgoña color verde.

Capacidad 75cl.

Peso 500 gr.

Contiene sulfitos.

