Príncipe de Viana

Reserva

AÑADA: 2019

VARIEDADES:

Tempranillo

Un auténtico placer para los sentidos. Fruta madura, golosa, elegante, se combina con la mejor crianza en madera en una armonía de frescura y complejidad que cautiva todos los paladares.

VIÑEDOS

Los Viñedos tienen una edad comprendida entre 20-22 años. Los suelos son calizos, de textura franca limosa, con abundantes margas calizas, con muy buen drenaje.

ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Vendimia manual con manejo exclusivo para quitar vigor al viñedo buscando la extracción aromática y la concentración de sabor, con un proceso de semi congelación de bayas, paso por mesas de selección y maceración en frío a 4°C por 48horas. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas seleccionadas a una temperatura de 28°C (7días). 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 14 meses en barrica de roble francés y americano.

Rojo cereza picota, de gran intensidad.

Potentes aromas, que nos recuerdan al licor de cerezas, a la mermelada de moras y a la crema de cacao. Presencia de la barrica, con aportes de maderas exóticas y sutiles notas a higos secos.

Su ataque es amable, de gran volumen y muy agradable. Buena estructura y persistencia, con la fruta presente en todo momento y la madera muy bien integrada. Taninos muy suaves, que darán una larga vida a este reserva.

Cocido y legumbres, Migas de pastor, Caza mayor, carnes rojas, quesos curados, asados.
Temperatura recomendada: 18°C. Abrir y decantar con 20 minutos de antelación.