



Príncipe de Viana

RESERVA

Vendimia Seleccionada

AÑADA: 2020 VARIEDADES: Tempranillo

Con las mejores uvas de Tempranillo de nuestros viñedos, elaboramos este Reserva que destaca por su fruta mdura, golosa y elegante, que se combina con la mejor crianza en madera para dar un vino lleno de frescura y complejidad, que cautiva todos los paladares.

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: 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. Fermentación alcohólica con levaduras autóctonas seleccionadas a una temperatura de 28°C y Maceración pos fermentación. 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.

NOTAS DE CATA:

👁 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.

MATERIALES:

Botella: Bordelesa 75 cl.

Color: Verde

*Contiene sulfitos.

DATOS TÉCNICOS:

Por. Alcohol: 14%

Acidez: 5,4 g/l

pH: 3,5

Azúcar residual: 2,3 g/l



**SUSTAINABLE
WINERIES**
for Climate Protection



VEGAN

