



## Príncipe de Viana

### Vendimia Tardía

AÑADA: 2019

VARIEDADES:

Chardonnay

*Frescura en el mundo de los dulces. Su doble naturaleza, dulce y fresca, hechiza a cualquier paladar. Claro ejemplo de la apuesta por la innovación de Bodegas Príncipe de Viana.*

#### VIÑEDOS

Los viñedos de Chardonnay Príncipe de Viana Vendimia Tardía, están plantados sobre terrenos pobres y de excelente drenaje. Su manejo se orienta a favorecer y proteger los aromas propios de la variedad, optimizando al máximo su potencial. Durante la fase de maduración lo que se busca es aumentar de forma natural su concentración de azúcar, por lo que se vendimia un mes más tarde de lo que sería una fecha normal, aumentando de forma importante la concentración de azúcar de la baya, tanto por madurez como por una deshidratación natural.

#### ELABORACIÓN Y CRIANZA:

Se realiza una maceración prefermentativa en frío, a 8°C, en atmósfera inerte. Los racimos son recogidos cuando su concentración de azúcar alcanza los 32-35° grados Brix. La fermentación alcohólica se realiza en barricas de roble francés nuevas, con levaduras autóctonas, seleccionadas en el propio viñedo. El azúcar del mosto es consumido por las levaduras y transformado en alcohol, hasta llegar a un punto en que dicho alcohol actúa de forma letal, acabando con las levaduras y por tanto, finalizando la fermentación alcohólica, quedando de esta forma una importante cantidad de azúcar en el vino, no consumida por las levaduras (90-126g/L), dependiendo del año. Acabada la fermentación, el vino permanece en barrica, sobre sus lías, durante 12 meses, hasta el momento del embotellado.



Brillante y cristalino color amarillo oro.



Su nariz, compleja, ofrece un amplio abanico aromático, descubriendo así notas de membrillo, aromas licorosos, cáscara de naranja y miel de romero. La vainilla aportada por las barricas nuevas, así como las notas de avellanas, nueces e higos secos completan una nariz interesante y compleja.



Es un vino de gran armonía y volumen, con acidez refrescante y ajustada. La fruta, en boca, es intensa y queda perfectamente integrada con la barrica, resultando muy redondo y agradable.



Foie fresco, Sardinias en conserva, Caviar de trucha y esturión, Vol au vent a la reina, Turrón, Membrillo, Pastas de té, Cuajada, Confituras, Torrijas, Helados

Servicio Recomendado: 6-8°C

Materiales:

Botella: Kendo 50 cl.

Color: Blanca