



Príncipe de Viana

ONECA

Vendimia Seleccionada

AÑADA: 2025 VARIEDADES: Oneca

La Oneca es una variedad de uva blanca recuperada en Navarra, extraordinariamente singular tanto por su historia como por su valor enológico. Su origen se remonta a una viña de 1940 en Barga donde permaneció inadvertida décadas hasta ser identificada dentro del proyecto Cepas Singulares de Navarra.


VIÑEDOS: 2ha Finca Santacara Viñedo de 25 años reinjertado a la variedad Oneca Con una alta densidad de plantación de 4 545 plantas/ha Esta finca con orientación norte presenta una excelente adaptación para la elaboración de vinos blancos frescos y afrutados.


Suelos de textura franca arenosa, de abundante canto rodado junto a suelos de textura franca arcillosa, con elevada presencia de margas calizas. Buen drenaje.


ELABORACIÓN Y CRIANZA: Después de una leve maceración en frío a 4°C, se obtiene el mosto flor, el cual se fermenta a baja temperatura en depósitos de acero inoxidable. Producción limitada de 3.300 botellas.


Después de la fermentación ha tenido una leve crianza sobre lías durante 2 meses en barricas de roble francés.

NOTAS DE CATA:

 Amarillo pálido con reflejos verdosos, brillante y atractivo.

 Inicialmente destacan sus aromas cítricos como la lima, con notas de manzana verde acompañadas de sutiles aromas balsámicos.

 Destaca su entrada fresca y equilibrada. De excelente acidez, buen cuerpo y persistencia frutal.

 Mariscos, pescados marinados, a la brasa, pasta verduras, arroces.

Servicio Recomendado: 10-12°C

MATERIALES:

Botella: Borgoña 75 cl.

Color: Musgo

*Contiene sulfitos.

