

Príncipe de Viana

VENDIMIA TARDÍA



100% Chardonnay



12 meses de crianza sobre sus
lías en barricas de roble.



Brillante e intenso amarillo oro.



Su nariz, compleja, nos
ofrece un amplio abanico
aromático, descubriendo así
notas de membrillo, aromas
licorosos y cáscara de naranja,
acompañado de matices
que recuerdan su paso por
la barrica, como la vainilla,
avellanas, nueces e higos
secos.



Su envolvente untuosidad
colma el paladar de un
cálido y goloso sabor de gran
persistencia, con una acidez
perfectamente equilibrada, que
potencia un variado abanico de
aromas frutales, aportándole al
conjunto un aire frefrescante,
dinámico y lleno de vida.



Sardinillas en conserva, foie
fresco, caviar de trucha y
esturión, paté de foie, turrón,
membrillo, pastas de té.

100% Chardonnay

12-month ageing on its own
fine lees in oak barrels.

Deep golden yellow colour,
clear and bright.

Complex nose of preserved
pineapple, apricot, quince,
orange peel and rosemary
honey. Classical barrel-ageing
notes of vanilla, fresh-toasted
almonds and dried figs.

The overall impression is
refreshing, lively and bursting
with fruit flavours. The palate
is unctuous and rich, with an
exceptionally long finish and
well balanced acidity.

Tinned sardines, fresh foie,
caviar, foie gras pâté, quince
jelly and Spanish Turrón (typical
Spanish Christmas sweet).