

Príncipe de Viana Roble Syrah



IDENTIDAD

Bodega	Bodegas Príncipe de Viana
Nombre	Príncipe de Viana Roble Syrah Roble
Año	2018
Uvas	Syrah (100 %)
Ubicación	España > Navarra > Navarra
Clasificación	DO
Categoría	Vino Tinto
Precio	2,99 €

BOTELLA

Volumen	750mL
Envase	Bourgogne

ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol	13.50 %
---------	---------

INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Elaboración:
Inicia con una vendimia nocturna que luego al llegar a la bodega se conserva a bajas temperaturas, posteriormente se realiza la maceración y fermentación con las mejores bayas seleccionadas en depósitos de acero inoxidable.

Crianza:
3 meses en barricas de roble americano y francés.

VIÑEDO

Viticultura	Enclavados en una zona donde domina el clima mediterráneo con marcada influencia del cercano Atlántico, los viñedos de Príncipe de Viana gozan de una climatología excelente para la calidad de las bayas.
Tierra	Las cepas se asientan en suelos pobres en nutrientes, ideales para que la raíz los busque en capas más profundas y aumente la complejidad del vino. Es un terreno pedregoso, con perfiles de suelo que varían de franco a franco arcillo limoso, profundos y de excelente drenaje.

REFERENCIAS

Web <http://www.principedeviana.com/>



Príncipe de Viana Roble Syrah

COMENTARIO

Comentario Desde que en 1983 Príncipe de Viana inaugurara su primera bodega en Murchante, la gran trayectoria de esta empresa ha logrado que, sólo 25 años más tarde, se convierta en una de las mayores y más prestigiosas bodegas de Navarra.

Embajadores de la tierra en la copa, trabajan día a día para enaltecer sus viñedos y cuidar con el mayor esmero el medio ambiente y su entorno. Están en la búsqueda constante de nuevas e innovadoras propuestas, que logran una eficiencia para la utilización de recursos hídricos y nutricionales, alcanzando su máximo objetivo que es la mayor calidad en sus productos. Se destacan por su aporte a la sociedad por medio de proyectos que cuidan el medio ambiente y preservan el planeta para las futuras generaciones.

CATAS (1)

Fecha 4 de marzo de 2020
Catador Curso De Cata
Puntuación 91.0
Evento Cata a ciegas
Platos Redondo de ternera, queso Roquefort, arroces caldosos y setas.
Visual Rojo rubí con ribete violeta. Capa media. Limpio y Brillante. Glicérico
Olfato Alta intensidad aromáticas con aromas a fruta fresca como la cereza, plátano y albaricoque y notas especiadas.
Boca Entrada potente, carnosos y complejo. En el paso por boca largo mostrándose con una buena textura, ofrece un envolvente y completo toque frutal con una nota muy persistente y equilibrada. Taninos presentes pero muy agradables.

BOTELLAS SACADAS (2)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
4/3/20	Consumido		
4/3/20	Consumido		