

| Príncipe de Viana Crianza Vendimia Seleccionada 2012 | Seleção Mensal



POR IGNEZ STEDILE EM 1 DE OUTUBRO DE 2016

FICHA TÉCNICA

Esta Seleção Mensal nos traz dois supervinhos. Mais uma vez, o clube seleciona dois tesouros enológicos para seus associados. Príncipe de Viana 100% Syrah, um monovarietal de uma das variedades que melhor soube adaptar-se ao clima de Navarra, e Príncipe de Viana Crianza Vendimia Seleccionada, um verdadeiro exemplo do potencial dos vinhos da região. Dois fantásticos tintos de uma Denominação de Origem histórica, firmados por um dos grupos bodegueros espanhóis mais potentes do panorama atual, por um valor difícil de repetir.

País: Espanha

Região: Navarra

Indicação Geográfica: D.O. Navarra

Uvas: 40% Tempranillo, 30% Merlot e 30% Cabernet Sauvignon

Maturação: 12 meses de crianza em barris de carvalho 80% americano e 20% francês

Álcool: 13,5% vol.

Produtor: Bodegas Príncipe de Viana



O vinho

Após a seleção em diferentes vinhedos e vindima manual, o encubado desta uva desengaçada acontece em depósitos de aço inoxidável, onde a fermentação é feita a temperatura controlada (27°C) e posterior maceração durante cinco dias.

Cada varietal é fermentado separadamente, procedendo-se ao coupage dos vinhos após a fermentação malolática, que é feita em aço inoxidável. Crianza em barris de carvalho 80% americano e 20% francês, durante 12 meses.

Finalizada a crianza, realiza-se uma leve clarificação, filtração e engarrafamento. Permanece no mínimo seis meses na bodega, afinando antes de sua comercialização.

Cata

Bem coberto, vermelho-cereja. Nariz elegante com aromas frutais e notas complexas, couro novo e especiarias. Na boca é amplo, envolvente, com um delicioso equilíbrio e um toque de baunilha que nos lembra da passagem por barril.

VINHOS SURPREENDENTES, PREÇOS IMBATÍVEIS E
MUITO CONTEÚDO, CONHECIMENTO E TENDÊNCIAS.

ACESSE E DESCUBRA

Harmonização

Este vinho pede chuletas de cordeiro na brasa, acompanhadas de batatas cozidas terminadas também na brasa. Também poderemos desfrutá-lo com embutidos curados e queijos semicurados, pimentões assados temperados com sal e azeite de oliva extra virgem. [Confira a nossa sugestão de harmonização, uma deliciosa receita de Carré de cordeiro com batatas.](#)

Temperatura

Sua temperatura de consumo deve estar em torno dos 15 a 17° C. Não é necessária sua decantação nem abertura prévia ao momento de consumo, pelo menos não nos próximos meses.

Guarda

Pesquisar ...

Pesquis

RECEBA NOSSA NEWSLETTER

Cadastre seu e-mail

Enviar

POPULARES RECENTES FAVORITOS



1 DE FEVEREIRO DE 2016

Por que cada vez mais as garrafas de vinho têm tampas alternativas não rolhas de cortiça natural?



2 DE MAIO DE 2016

West Lane Winery 2012 Carigna Seleção Mensal



1 DE DEZEMBRO DE 2015

Lidio Carraro Tannat 2011



30 DE JULHO DE 2015

Vinho Por Qué?

Vinhos
surpreendentes,
preços imbatíveis
e muito conteúdo,
conhecimento
e tendências.

ACESSE E DESCUBRA

ÚLTIMAS PUBLICAÇÕES



20 DE NOVEMBRO DE 2016

O rio do Vinho, o rio do Duero



20 DE NOVEMBRO DE 2016

Hobby é hobby, negócio é negócio

Para consumir já, mesmo que seja esperado um desenvolvimento positivo na garrafa nos próximos meses. Estima-se um consumo ótimo dentro dos próximos cinco anos (2016 – 2021).

Texto: Alberto Pedrajo

20 DE NOVEMBRO DE 2016

Ostra. Coisa de Floripa

Safra 2012. Jantar Duo Cuisine, Confraria Dez Amigos, 22/10/2016.