

## Príncipe de Viana Late Harvest

<b>Alkuperä:</b>	Espanja, DO Navarra
<b>Rypälelaji:</b>	Chardonnay 100 %
<b>Kypsytyks:</b>	12 kuukautta uudessa ranskalaisessa tammessa sakkansa päällä
<b>Suljentyyppi:</b>	Synteettinen korkki
<b>Jäännössokeri / hapot:</b>	114 g/l

Bodegas Príncipe de Viana perustettiin vuonna 1983 Navarran Murchanteen. Viinitila on saanut nimensä muinaisen Navarran kuningaskunnan kruununperijän arvonimestä, Príncipe de Viana, joka tänä päivänä tunnetaan Espanjan kruununperillisen arvonimenä. Tarinan mukaan Navarran kuningas Carlos III lahjoitti 4 000 floriinia viestintuojalle, joka kertoi hänen kauan odotetun tyttärenpoikansa syntymästä vuonna 1421. Pieni Carlos oli vain 2-vuotias, kun isoisa antoi hänelle majesteettisen arvonimen, johon kulminoitui perinteitä, jatkuvuutta ja suuria odotuksia.

Bodegas Príncipe de Vianalla nimi symboloi hyväksi havaittujen perinteiden lisäksi myös jatkuvaa uudistumista ja innovaatioiden hyödyntämistä. Näistä kertovat muun muassa ensimmäisen Navarran Cabernet Sauvignon -pohjaisen roseeviinin tuominen markkinoille vuonna 1989 ja Navarran ensimmäisen myöhään korjatusta Chardonnay-rypäleistä valmistetun jälkiruokaviinin lanseeraaminen vuonna 2006. Viinitarhoilla käytetään hyväksi meteorologisia asemia, joiden avulla pystytään eksaktisti tarkkailemaan köynnösten hyvinvointia. Laadun takeena ovat myös kansainväliset sertifioinnit, kuten BRC ja IFS.

Tilalla on Navarrassa yli 600 hehtaaria omia viinitarhoja, joiden lisäksi sillä on pitkäaikaisia sopimuksia yli 800 hehtaarin viinitarhoista. Maaperä alueella on pääasiassa soran ja liuskekiven sekaista kalkkia. Bodegas Príncipe de Vianan vuotuinen tuotanto on noin 14 miljoonaa pulloa. Sen kellareissa lepää lähes 7 000 tammitynnyriä, missä kypsytetään viinejä Crianza-tasosta aina huippuluokkaan saakka. Bodegas Príncipe de Viana on DO Navarran johtavia viininviejiä ja sen viinejä myydään yli 50 maahan. Laadusta viestivät useat kansalliset ja kansainväliset kunniamaininnat ja mitalit arvostetuissa viinikilpailuissa.

### LUONNEHDINTA VIINISTÄ

Viini on ulkonäöltään kirkas ja kullankeltainen. Tuoksukentässä aromeiden kirjo vaihtelee ananaksen, aprikoosin, paahdettujen mantelien, vaniljan ja viikunoiden välillä. Suutuntuma on runsaan hedelmäisen. Makeutta leikkaa hyvä hapokkuus, joka jättää kuitenkin tilaa pitkälle jälkimaualle.

### RUOKASUOSITUKSET

Tämä myöhään korjatusta rypäleistä valmistettu viini sopii suolaiselta puolelta erityisesti pateiden kanssa nautittavaksi. Jälkiruokaosastolla se on kuin tehty ajatellen kuivattuja hedelmiä, marjapiiraita ja marenkia sisältäviä jälkiruokia. Se sopii myös erinomaisesti vaniljajäätelön ja erilaisten jäädykkeiden kanssa nautittavaksi.

