

Pleno Tempranillo

Alkuperä:	Espanja, DO Navarra
Rypälelaji:	Tempranillo 100 %
Kypsyty:	Terästankkikypsytetty
Suljentatyyppi:	Kierrekorkki

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 isoisä 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 korjatuista Chardonnay-rypäleistä valmistetun jälkiruokaviinin lanseeraaminen vuonna 2006. Viinitarhoilla käytetään hyväksi meteorologisia asemia, joiden avulla pystytään eksaktisti tarkkailemaan köynnösten hyvinvointia. Laadun takeena ovat myös kansainväliset sertifiointit, 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 väriltään kirsikanpunainen. Tuoksukenttä muodostuu kirsikan, mustaherukan ja mansikan aromeista sekä mausteisuudesta. Keskitäyteläisen viinin suutuntuma on pemeän hedelmäinen ja hennon mausteinen. Tanniinit ovat niin ikään pyöreän pehmeät. Hapokkuus on tasapainossa viinin hedelmäisyyden kanssa. Keskipitkä jälkimaku

RUOKASUOSITUKSET

Pleno Tempranillo sopii erinomaisesti seurusteluviiniksi. Ruokapuolelta viinin kanssa maistuvat erilaiset punaiset liharuoat, kana, kypsennetyt kasvikset ja pehmeät juustot. Pehmeän rakenteensa ansiosta viini sopii oivallisesti noutopöytäan ja tapas -tyylisten annosten kanssa.

