

Príncipe de Viana Crianza

Alkuperä:	Espanja, DO Navarra
Rypälelajike:	Tempranillo 40 %, Cabernet Sauvignon 30 %, Merlot 30 %
Kypsytytys:	12 kk amerikkalaisessa ja ranskalaisessa tammessa, 12 kk pullossa
Suljentatyyppi:	Luonnonkorkki

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

Punaviini on väritään rubiininpunainen. Keskitäyteläisessä tuoksussa on kypsiä punaisia marjoja, miellyttävää mausteisuutta ja tammitynnyrikypsytyksen tuomaa paahteisuutta sekä vaniljaa. Suutuntuma on niin ikään keskitäyteläisen hedelmäinen mausteisin ja vaniljan aromein. Tanniinit ovat pehmeät ja suutuntuma on tasapainoinen ja pyöreä.

RUOKASUOSITUKSET

Príncipe de Viana Crianza sopii hyvin punaisen lihan, riistan sekä lampaan ja karitsan kanssa yhdistettäväksi. Ruoassa saa olla mukana myös mausteita ja erilaisia makuja – espanjalaiset mausteiset makkarat ja yleensäkin tapas -tyyppiset annokset ovat omiaan viinin kanssa nautittuna. Myös kypsille juustoille! Pehmeän rakenteensa ansiosta viini soveltuu hyvin myös seurusteluviiniksi.

