

CHARLATÁN 2022

Bodega: César Príncipe

Zona: D.O. Cigales

Variedades: Garnacha

Alc: 13 % Vol.

Viñedos:

Las cepas más viejas, de donde proceden las uvas para César Príncipe, las plantó el abuelo Eutiquio hace más de 100 años, en la parcela "La Majada".

Elaboración:

Está elaborado con la uva Garnacha Tinta pero su prensado directo y fermentación a baja temperatura favorece un color rosado muy pálido.

¿Qué esperar de este vino?

Es un vino moderno, desenfadado y sin complejos, llamativo y festivo. Notas de flores blancas. Un rosado para tomar fresco en cualquier ocasión.



CÉSAR
PRÍNCIPE



Maridajes:

Ideal para maridar con una variedad de arroces y pastas o como aperitivo en días de verano compartiendo con amigos.

Tª de servicio recomendada: 9°C

Ó CLUB DE VINOS

La historia comenzó con el abuelo Eutiquio, que transmitió todo su conocimiento vinícola y su saber hacer a César Príncipe en la bodega histórica de la familia. Fue el hijo de éste, Ignacio, quien asentó las bases de la bodega tal y como la conocemos hoy, en el año 1982.

El punto de inflexión fue en el año 2000, con la salida al mercado de César Príncipe, un vino que ha puesto a los tintos de la Denominación de Origen Cigales en el panorama vinícola mundial y que, de hecho, logró 94 puntos Parker en su primera añada.



La mayor parte del viñedo propiedad de Bodegas César Príncipe se encuentra en el término municipal de Fuensaldaña, Valladolid, aunque también hay viñedo en Corcos y Trigueros del Valle. La edad de los viñedos oscila entre los 25 y 30 años en los más jóvenes y entre 60 y 100 en los más antiguos.