


C É S A R
PRÍNCIPE



Bodegas Cesar Principe

Ctra. Fuensaldaña-Mucientes, km 1. C.P. 47194. Fuensaldaña (Valladolid)
983 663 123 – 629 779 282
cesarprincipe@cesarprincipe.es
www.cesarprincipe.es





En 1982, Ignacio Príncipe comanda la bodega que actualmente está situada en la parte más alta de Fuensaldaña, una de las protagonistas de la revolución vinícola en Cigales. En 1998, Ignacio Príncipe continúa y renueva una larga tradición familiar de viticultores y elaboradores de claretes tradicionales, poniendo su energía en el proyecto “César Príncipe”, nombre que rinde homenaje y tributo a su padre. El padre (César Príncipe) y el abuelo (Eutiquio) de Ignacio Príncipe tenían una antigua bodega subterránea en Fuensaldaña donde elaboraban rosados que vendían. La pasión por el vino se lo trasladó a él y a sus otros dos hermanos, César y Roberto, un legado que han sabido mantener intacto: el respeto al terruño y la viña, la tradición en esencia. La Bodega actual de la familia Príncipe data de mediados de los años noventa, cuando dan el paso de transformar la bodega tradicional de elaboración de rosados para su venta a granel a vinos etiquetados. A finales del 2015 ampliaron la bodega para aumentar la producción, pero siempre con tranquilidad y fundamentado en un concepto familiar.

¿Cómo llegar?

Bodegas César Príncipe se encuentra en la Carretera Fuensaldaña-Mucientes. Aparte de por carretera, desde Valladolid se puede llegar hasta la bodega por caminos, primero por el antiguo GR-26 desde Fuente el Sol, hasta llegar a la Plaza Cardenal Parrado, para coger el GR-296 y posteriormente, la antigua carretera, actual Paseo Paco Duque hasta llegar a la Bodega.

Visitas turísticas

Horario

Lunes a viernes de 10h a 13h
(Otros horarios: concertar).

Idiomas



Características

- Reserva previa.
- Visita viñedo
- Posibilidad contratar catering
- Sala de catas: 10 personas
- Parking propio

Vinos elaborados con uvas procedentes de viñedos situados en Fuensaldaña, Corcos y Trigueros. César Príncipe Tinto crianza elaborado con Viñedos de 80 a 100 años, vino denso y potente, elegante y sedoso vino denso y potente; 13 Cántaros Nicolás. Tinto 100% Tempranillo elaborado con Viñedos de 30 a 50 años carnosos, con tanino pulido fresco y persistente. Dos rosados diferentes el clásico Clarete de Luna, siendo un vino fresco, vivo, redondo, sabroso y muy equilibrado; y el pálido Charlatán. Rosado pálido Garnacha negra, un vino dinámico, apetecible, llamativo, seco, con persistencia y acidez. El blanco César Príncipe Blanco fermentado en barrica, con Verdejo y Sauvignon Blanc. vino redondo y expresivo en boca, ensamblando la fruta con la madera.



CÉSAR PRÍNCIPE BLANCO

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE
(Fuensaldaña)

*Verdejo y Sauvignon Blanc – 8 meses
en barrica*

13% vol.



CHARLATÁN

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE
(Fuensaldaña)

Rosado

13% vol.

100% Garnacha tinta



CLARETE DE LUNA

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE
(Fuensaldaña)

Rosado

13% vol.

80% Tempranillo –
20 % Verdejo y albillo





13 CÁNTAROS NICOLÁS

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE
(Fuensaldaña)

Tinto Roble – 8 meses en barrica

14% vol.

100% Tempranillo



CÉSAR PRÍNCIPE

BODEGAS CÉSAR PRÍNCIPE
(Fuensaldaña)

Tinto Crianza – 14 meses en barrica

14'5% vol.

100% Tempranillo