VIÑEDOS Y BODEGAS DE LA MARQUESA VALSERRANO

C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Álava.
Tel: +34 945 609 085
Fax: +34 945 623 304
info@valserrano.com
www.valserrano.com

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2008

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace más de 60 años con las variedades Tempranillo 95%, Graciano y Garnacha.

Días antes de la vendimia, se hace una rigurosa selección manual en la propia viña, eliminando los racimos dañados y menos maduros, para que queden solamente las mejores uvas. Dada la edad del viñedo y la selección que se realiza, la producción anual no pasa de 3.000/3.500 Kg/Ha.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación a temperatura controlada y larga maceración posterior para extraer taninos y color.

Criado durante 18 meses en barricas nuevas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses. Embotellado en Marzo de 2011.

Cata:

- **COLOR:** Rojo cereza intenso, con poca evolución.

- **AROMA:** Intenso en nariz antes de agitar la copa, apareciendo matices a cedro y recuerdos a grafito, turba...Al agitar la copa aparecen aromas expresivos a arándanos, cerezas, cacao, torrefactos, recuerdos a incienso, ceras....

- **BOCA:** En el ataque fresco y lleno de juventud. En el paso de boca aparecen taninos muy bien conjuntados con una acidez equilibrada que potencia las sensaciones frescas y recuerdos frutales, Retrogusto largo y sabroso con cierta mineralidad.

Vino apto para consumo actual y también para guarda. Temperatura de consumo: 16º-18º C.