



BODEGAS DE  
**LA MARQUESA**  
VALSERRANO

C/ Z. Herreria 76, 01307 Villabuena, Alava  
Tel: +34 945 60 90 85  
info@valserrano.com  
www.valserrano.com

## VALSERRANO RESERVA 2017

### Comentario:

La Cosecha 2017, estuvo marcada por una fuerte helada en el mes de abril, que redujo de forma importante la Cosecha. Sin embargo, la reducción de producción y la buena climatología de final de ciclo madurativo, dieron como resultado una Cosecha Escasa pero de Gran Calidad y unos vinos con muy buena estructura y color.

### Elaboración y crianza:

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 90% y Graciano 10%. Maceración en frío y fermentación con temperatura controlada, para conservar en todo lo posible los aromas naturales de la uva y obtener la mejor extracción de color.

Crianza de 30 meses en barricas de roble americano y francés, y embotellado en diciembre de 2021.

### Cata:

- **COLOR:** Rojo cereza de capa media-alta, color vivo y con poca evolución.
- **AROMAS:** Sin mover la copa, matices intensos de frutos rojos como grosellas, arandanos...con matices balsámicos. Fondos de frutos secos, nuez moscada y tonos licorosos. Al agitar la copa, toques torrefactos, tabaco, madera de cedro y frutos rojos. Complejo e intenso.
- **BOCA:** El ataque es fresco y con nervio. En el paso de boca, taninos vivos, limados pero aún jóvenes, que le dan una estructura sabrosa y armónica, que promete longevidad. Muy equilibrado en el retrogusto, con una acidez muy frutal y gran capacidad para seguir mejorando en botella.

