BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

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

VALSERRANO RESERVA 2018

Anmerkung:

Der Jahrgang 2018 war geprägt von reichlichen Niederschlägen im Frühjahr und zu Beginn des Sommers. Ab Juli setzte allerdings ein trockener und sonniger Sommer ein, der es uns ermöglichte, die Lese um einige Tage zu verschieben und eine gute Reife der Trauben zu erreichen, die sich durch einen guten Reifegrad, Gesundheit und eine schöne Fruchtigkeit auszeichneten.

Herstellung und Ausbau:

Hergestellt aus Trauben der Rebsorten Tempranillo (90 %) und Graciano (10 %). Um die fruchtigen Aromen der Trauben so weit wie möglich zu erhalten und die beste Farbextraktion zu erzielen, erfolgte eine Kaltmazeration und Gärung bei kontrollierter Temperatur.

30-monatiger Ausbau in amerikanischen und französischen Eichenfässern und Abfüllung im Dezember 2022.

Degustation:

- **FARBE:** Kirschrot von mittlerer Intensität, lebhaft und mit wenig Farbabstufungen.

- **AROMA:** Am ruhigen Glas intensive Noten von Waldfrüchten und Beeren wie Johannisbeeren und Heidelbeeren, mit Nuancen von aromatischen Kräutern. Beim Schwenken des Glases kommen Noten von karamellisierter Vanillecreme, schwarzen Johannisbeeren und ein Hauch von Lorbeer zum Vorschein. Im Hintergrund sind Aromen von Trockenfrüchten, Muskatnuss und likörartige Noten. Beim erneuten Schwenken des Glases zeigen sich Röstaromen, Noten von Tabak, Zedernholz und Beeren. Komplex und intensiv.

- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist frisch, fein, elegant und nervig. Am Gaumen entfalten sich lebendige, weiche Tannine, die dem Wein, obwohl sie noch jung sind, eine schmackhafte und harmonische Struktur verleihen, die Langlebigkeit verspricht. Sehr ausgewogen im Abgang, mit einer sehr fruchtigen Säure und mit großem Potenzial, in der Flasche noch besser zu werden.