BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

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

VALSERRANO RESERVA 2018

Comentario:

La Cosecha 2018, se caracterizó por las abundantes precipitaciones durante la primavera y al inicio del verano, pero a partir del més de Julio empezamos a disfrutar de un verano seco y soleado que permitió retrasar unos días la vendimia y conseguir una buena maduración de la uva, con buen grado y sanidad y características muy frutales.

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 2022.

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, arándanos…con matices a hierbas aromáticas. Al mover la copa aparece algún recuerdo a crema pastelera tostada, casis y fino matiz a laurel. 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, fino, elegante 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.