



BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

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

VALSERRANO BLANCO 2023

Comentario:

Nuestra uva blanca de la variedad "Viura" procede de viñas de más de 30 años plantadas en las zonas más altas y pobres de nuestros viñedos, donde la aireación e insolación a que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos.

Elaboración y crianza:

Después de una selección a mano de las uvas, un suave prensado y un riguroso desfangado, el mosto fermenta en barricas nuevas de roble francés y en pequeños depósitos, donde se mantiene sobre sus lías durante unos meses, realizando "batonnages" semanales para que éstas se mantengan en suspensión, y protejan al vino de la oxidación y aumenten su redondez en boca. Finalmente se clarifica, se filtra y se embotella, sin pasar por tratamientos de frío.

Cata:

- **COLOR:** Oro pálido, brillante y limpio.
- **AROMA:** En nariz es intenso, con matices de hinojo, albahaca, heno recién cortado y muy buena expresividad. Al mover la copa, aparecen nuevos aromas de flores frescas "madreselva", recuerdos muy vivos de manzana, aromas cítricos como pomelo, y un fondo de manzanilla.
- **BOCA:** El ataque es fresco, con nervio y buen equilibrio. En el paso de boca muestra su estructura, se hace cremoso, con taninos elegantes y agradables, acompañado con frescura frutal que nos sigue recordando al pomelo y con un ligero final salino.

