



BODEGAS DE  
**LA MARQUESA**

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

## FINCA MONTEVIEJO 2019

### Kommentar:

Ein Wein, der aus den Reben der Sorten Tempranillo (95%) und Graciano und Garnacha (5%) eines speziellen, 60 Jahre alten Weingartens kreiert wurde.

Kurz vor der Weinlese werden die Weinstöcke sorgfältig von Hand ausgewählt und beschädigte sowie weniger reife Weintrauben entfernt, damit nur die besten Reben übrig bleiben. Aufgrund des hohen Alters des Weingartens und der aufwändigen Selektion beträgt die jährliche Produktion zwischen 2.500 kg/ha.

### Herstellung und Reifung:

Kalte Vorgärung mit anschließender temperaturkontrollierter Gärung und langer abschließender Reifung für eine optimale Tanninbildung und Farbgebung.

24 Monate Reifung in Fässern aus Allier- und Vogeseneiche, die von den renommiertesten französischen Küfern stammen, gefolgt von 12 Monaten in französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 5.000 Litern.

### Weinprobe:

- **FARBE:** Kräftige, dichte und saubere Farbe mit violetten Reflexen am Glasrand.
- **DUFT:** Ohne das Glas zu bewegen, entfalten sich Noten von reiner Erde, Mineralien und Röstaromen, begleitet von schwarzem Kakao und weißem Pfeffer im Hintergrund. Beim Schwenken des Glases entfalten sich Aromen von Unterholz, trockenen Blättern, Gewürzen, Vanillecreme und Röstaromen, begleitet von Noten eingelegter Pflaumen in Likör.
- **GESCHMACK:** Im Auftakt kräftig, aber sehr elegant. Am Gaumen hinterlässt er einen cremigen, vollmundigen und geschmeidigen Eindruck mit bereits bekannten Aromen von Fruchtkompott und Waldkräutern. Der Abgang ist elegant und cremig mit komplexen, leicht mineralischen Noten.

