



BODEGAS DE
LA MARQUESA

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

FINCA MONTEVIEJO 2019

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace más de 70 años con las variedades Tempranillo (95%), Graciano y Garnacha.

Días antes de la vendimia, se hace una rigurosa selección manual en la propia viña, eliminando los racimos dañados y menos maduros, para que queden solamente las mejores uvas. Dada la edad del viñedo y la selección que se realiza, la producción anual no pasa de 2.500 Kg/Ha.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación a temperatura controlada y larga maceración posterior para extraer taninos y color.

Criado durante 18 meses en barricas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses, y posteriormente 12 meses en "fudres" de roble francés de 5.000 l. de los mismos toneleros.

Cata:

- **COLOR:** Color de doble capa, potente, cubierto y limpio, con matices violeta en el borde de la copa.
- **AROMA:** Sin mover la copa, aparecen matices a tierra limpia, mineral, aromas tostados acompañados de cacao negro y fondos de pimienta blanca. Al mover la copa aparece una explosión de aromas a sotobosque, hojas secas, especias, con tonos tostados y crema pastelera, acompañados con recuerdos a ciruelas negras licorosas.
- **BOCA:** En el ataque, entra con potencia, pero muy refinada.. En el paso de boca da sensaciones cremosas y sabores ya antes olfateados, a frutas compotadas y hierbas de bosque, envolvente y untuoso. El retrogusto es elegante, cremoso, con sabores complejos ligeramente minerales.

