



BODEGAS DE
LA MARQUESA

C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Álava

Tel: +34 945 60 90 85

info@valserrano.com

www.valserrano.com

FINCA MONTEVIEJO 2020

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace más de 75 años con las variedades Tempranillo (95%) y 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 alcanza los 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 24 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.

Embotellado en septiembre de 2.024. Irá ganando en complejidad con tiempo en botella.

Cata:

- **COLOR:** Color cereza de capa alta, con tonos granates. Limpio y brillante.
- **AROMA:** Sin mover la copa, es intenso y complejo con recuerdos especiados a cúrcuma, pimienta blanca, frutas rojas maduras y matices a laurel. Al mover la copa aparecen recuerdos a turba, matices concentrados a especias, como clavo, acompañados de un fondo a "monte bajo", jara, tomillo y perfumes ligeramente tostados.
- **BOCA:** En el ataque, es contundente y a la vez aterciopelado. Amplio, con sabores a frutas rojas y hierbas de monte, pero con estructura fresca y refinada. En el retrogusto se alarga con taninos cremosos en equilibrio con una buena acidez total y ciertos tonos de mineralidad.

