

VALSERRANO BLANCO 2024

Identidad del vino:

Un vino que representa la elegancia y la tradición de los grandes blancos de Rioja combinando frescura, complejidad y la sutileza de la crianza en roble.

Elaborado con una cuidada selección de viñedos viejos (de más de 40 años) de Viura y un pequeño aporte de Malvasía, plantados en las zonas más altas y pobres de nuestros viñedos ubicados en el corazón de Rioja Alavesa.

Elaboración y crianza:

Tras una cuidadosa selección manual, las uvas se prensan suavemente para obtener el mosto más puro. La fermentación finaliza en barricas nuevas de roble francés, donde el vino reposa sobre sus propias lías durante 5 meses. Los "batonnages" semanales protegen al vino de la oxidación y le aportan volumen, equilibrio y elegancia, preservando al mismo tiempo toda su frescura y complejidad aromática.

Nota de cata:

- **COLOR:** Oro pálido, brillante y limpio. Su aspecto denota juventud y finura, preludio de su elegancia aromática.
- **AROMA:** En nariz es intenso, con matices de pera limonera, pomelo, mandarina, muy versátil en aromas cítricos. Al mover la copa aparecen aromas más cálidos a frutas de hueso, almendras, frutos secos, nuez, incluso crema pastelera.
- **BOCA:** Entrada amplia y fresca, con volumen y equilibrio entre acidez y untuosidad. La crianza sobre lías le confiere textura cremosa y persistencia. Final largo, elegante y deja en la boca sensaciones sedosas.

Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 9-11 °C
- **Maridajes recomendados:** Pescados grasos, mariscos, carnes blancas, arroces melosos, quesos curados o ahumados.
- **Potencial de guarda:** 3-5 años en óptimas condiciones.

