

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2000

Comentario:

Nuestras uvas blancas de las variedades "Viura" y "Malvasía", proceden de las zonas más altas y pobres de nuestros antiguos viñedos, donde la aireación e insolación a que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos.

Elaboración y crianza:

Elaborado con la mejor selección de uvas blancas de las variedades VIURA y MALVASIA de la última Cosecha del Milenio. Fermentación en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado en esas mismas barricas durante 2 años.

Ha permanecido en botella durante más de 7 años. Se pone a la venta una partida muy limitada de botellas.

Cata:

Se recomienda oxigenarlo ligeramente y servirlo a una temperatura no demasiado fría. 10º-12º.

- **COLOR:** Amarillo dorado vivo y brillante, con muy poca oxidación.
- **AROMA:** Muy delicados y complejos. Recuerdos a nuez, avellanas, coco, heno seco, madera de cedro, incienso...
- **BOCA:** Entrada suave, glicérica, sabroso, ligeramente salado y al mismo tiempo fresco. En el paso de boca recuerdos a frutas de invierno, membrillo, pomelo... En el retrogusto es fresco, largo, mineral y vuelven a aparecer los recuerdos a madera de cedro.

