

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2008

Comentario:

Las uvas blancas de las variedades "Viura" y "Malvasía" con las que hemos elaborado este vino, 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:

Fermentado en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado sobre lías en esas mismas barricas durante 28 meses. El 1 de Abril de 2011 se embotelló una partida de 2.660 botellas. Alcanzará su momento óptimo de consumo a partir del año 2014.

Cata:

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

- **COLOR:** Amarillo dorado vivo y brillante, sin oxidación.
- **AROMA:** Sin mover la copa, elegantes aromas a vainilla y pastelería. A agitarla salen matices a hierbas aromáticas, a miel y albaricoques secos, mezclados con finos torrefactos.
- **BOCA:** Entrada suave, glicérica, sabroso, y todavía joven y fresco. En el paso de boca recuerdos a frutas blancas maduras, peras, albaricoques....En el retrogusto es fresco, largo, con una buena acidez y frutuosidad y vuelven a destacar los aromas torrefactos.

