

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2009

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 23 meses.

El 15 de marzo de 2012 se embotelló una partida de 3.400 botellas que desde entonces reposan en los botelleros de la Bodega.

Cata:

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

- **COLOR:** Amarillo intenso con tonos dorados. Limpio y brillante. Con una ligera oxidación.
- **AROMA:** Sin mover la copa, elegantes recuerdos a hierbas aromáticas como hinojo, hierbabuena, salvia... Al agitarla se potencian estos aromas con perfumes más intensos a cedro, miel y frutos secos como avellanas, almendras dulces....
- **BOCA:** Entrada suave, glicérica, sedosa... En el paso de boca recuerdos a hierbas aromáticas, matices especiados y complejidad. En el retrogusto es fresco, largo, con recuerdos cítricos y minerales, con una buena acidez y nervio.

