

VALSERRANO CRIANZA 2010

Comentario:

Gracias a una climatología muy favorable durante todo el año, que permitió llegar hasta la vendimia con un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, así como a unos rendimientos moderados de producción, esta Cosecha 2010, obtuvo la calificación de Excelente en la Doc Rioja, lo que no ocurría desde la Cosecha 2005.

Elaboración y crianza:

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 90% y Mazuelo 10%. Maceración en frío y fermentación con temperatura controlada, para conservar en todo lo posible los aromas frutales de la uva y obtener la mejor extracción de color.

Crianza de 18 meses en barricas de roble americano y francés, y mantenimiento de unos meses en depósito para conseguir un buen ensamblaje del vino antes de su embotellado.

Cata:

- **COLOR:** Rojo picota de capa media-alta, que mantiene su viveza en los bordes.
- **AROMA:** Intenso y persistente sin mover la copa, a cerezas y bayas rojas con recuerdos a cedro. Al agitarlo, aparecen matices a pimienta, frutas rojas, regaliza y recuerdos lácticos.
- **BOCA:** Fresco en el ataque, frutoso y glicérico, con unos taninos jugosos en el paso medio de la boca muy integrados y sabrosos que le dan equilibrio. En el retrogusto largo y persistente, destaca la frescura de las frutas rojas.

