

## VALSERRANO CRIANZA 2011

### Comentario:

Esta Cosecha del 2011 apenas sufrió la incidencia de plagas y enfermedades, por lo que la uva llegó a la vendimia en excelente estado vegetativo y sanitario, lo que favoreció la obtención de vinos bien estructurados, con buen color y muy sanos. Estas condiciones hicieron que esta Cosecha fuera Calificada como EXCELENTE por el C.R.D.O. Rioja, y considerada como una de las mejores de los últimos años.

### 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 cereza de capa alta. Muy limpio y brillante.
- **AROMA:** Intenso a bayas rojas, ciruelas, grosella, avellanas, con un toque a nuez moscada y pimientas. Recuerdos a tabaco de pipa.
- **BOCA:** Entrada jugosa y fresca. Potente con taninos vivos que se irán limando. Gusto y postgusto a frutillas rojas. Final vivo, largo y persistente.

