

VALSERRANO CRIANZA 2012

Comentario:

La Cosecha 2012 fue corta en cantidad, debido a la sequía pero tuvo un buen equilibrio madurativo entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que permitió elaborar vinos de alta calidad. Exigió realizar una vendimia selectiva para obtener la máxima calidad de cada viñedo. Fue calificada oficialmente como MUY BUENA.

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 media-alta, y viva en el borde de la copa.
- **AROMA:** Intenso a frutas rojas maduras con recuerdos lácticos, frescos y atlánticos... Matices a hojarasca, toffee y raíces como jengibre.
- **BOCA:** En el inicio potente pero amable y elegante. En el paso de boca equilibrado, con sabores dulces y cremosos, largo en sensaciones, con recuerdos a un roble fino y especiado.

