

VALSERRANO CRIANZA 2013

Comentario:

La Cosecha 2013 sufrió una climatología complicada en primavera con frío, lluvia y heladas importantes, lo que hizo retrasarse la maduración y redujo el volumen de cosecha. Fue necesario hacer una gran selección de uvas y aplicar todos los conocimientos técnicos de la Bodega para conseguir los mejores vinos.

Elaboración y crianza:

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 90% y Mazuelo 10%.

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, limpio y con poca evolución.
- **AROMA:** Intenso a frutas rojas licorosas con recuerdos frescos y atlánticos... Matices a laurel, especias, como nuez moscada y cacao y algún tono láctico.
- **BOCA:** En el inicio jugoso, con taninos frescos que persisten en el paso de boca, acompañados de recuerdos a especias y frutos secos. En retronasal deja un recuerdo fresco, largo y elegante.

