

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2011

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace más de 60 años con las variedades Tempranillo 95%, Graciano y Garnacha.

Días antes de la vendimia, se hace una rigurosa selección manual en la propia viña, eliminando los racimos dañados y menos maduros, para que queden solamente las mejores uvas. Dada la edad del viñedo y la selección que se realiza, la producción anual no pasa de 3.000-3.500 Kg/Ha.

Gracias a la favorable climatología del año y los moderados rendimientos, esta Cosecha obtuvo la calificación de EXCELENTE en la DOC Rioja.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación a temperatura controlada y larga maceración posterior para extraer taninos y color.

Criado durante 17 meses en barricas nuevas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses. Embotellado en Septiembre de 2013.

Cata:

- **COLOR:** Rojo granate intenso y profundo, con muy poca evolución.
- **AROMA:** Con la copa en reposo, aromas minerales, a tinta china, piedra y terruño. Al mover la copa recuerdos a grafito, ciruelas pasas, regaliz dulce, pan tostado...
- **BOCA:** Untuoso en el ataque. Paso de boca amplio, carnoso, con taninos persistentes muy elegantes. Sabores a frutas negras dulces. Recuerdos minerales y especiados, tabaco de pipa, cedro... Retrogusto sabroso y persistente.

Vino apto para consumo actual y también para guarda. Temperatura de consumo: 16°-18° C.

