

VALSERRANO GRAN RESERVA 2008

Comentario:

La Cosecha del 2008 fue calificada oficialmente como MUY BUENA, pero dada la buena evolución del vino en su proceso de crianza, nos atrevemos a calificar este vino como EXCELENTE.

Elaboración y crianza:

Elaborado con un coupage de 90% Tempranillo y 10% Graciano de nuestros mejores viñedos. Después de una fermentación a baja temperatura y larga maceración, fue criado durante 2 años y medio en barrica de roble americano (40%) y francés (60%), hasta ser embotellado en Enero del 2012.

Cata:

- **COLOR:** Rojo rubí con buena capa, y poca evolución.
- **AROMA:** Intenso, con recuerdos minerales, grafito y recuerdos a trufa y frutos negros. Al mover la copa, matices a cedro, cuero blanco, minerales, con tonos como a pólvora y turba.
- **BOCA:** Complejo, fresco y largo. Taninos sedosos y sutiles. Vuelven a aparecer recuerdos minerales y a sotobosque y turba. Retrogusto largo, complejo y vivaz.

