

## VALSERRANO RESERVA 2010

### Comentario:

Gracias a una climatología muy favorable durante todo el año, que permitió llegar hasta la vendimia con un excelente estado vegetativo y sanitario del viñedo, así como a unos rendimientos moderados de producción, esta Cosecha 2010, obtuvo la calificación de Excelente en la Doc Rioja, lo que no ocurría desde la Cosecha 2005.

### Elaboración y crianza:

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 90% y Graciano 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 33 meses en barricas de roble americano y francés, y mantenimiento de unos meses en depósitos para conseguir un buen ensamblaje de los vinos, antes de su embotellado, que se realizó en Marzo de 2014.

### Cata:

- **COLOR:** Granate de buena intensidad, con poca evolución.
- **AROMA:** Intensidad alta y nítida. Compendio de matices a grosellas, arándanos y frutas de bosque, conjuntado con matices especiados , como clavo, cúrcuma... Al mover la copa ganan en intensidad, destacando recuerdos a frutas rojas frescas.
- **BOCA:** En boca tiene nervio, taninos jugosos y equilibrados. Destacan los frutos rojos frescos acompañados de sabores especiados y recuerdos de maderas finas. En retrogusto se hace persistente, fresco y largo

