

VALSERRANO RESERVA 2011

Comentario:

Gracias a una climatología muy favorable el viñedo mantuvo un excelente estado vegetativo y sanitario hasta el momento de la vendimia. Lo que, junto con unos rendimientos moderados de producción, permitió que esta Cosecha fuera calificada oficialmente como EXCELENTE y una de las 3 mejores de los últimos 30 años.

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 2 años 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 enero de 2015.

Cata:

- **COLOR:** Granate intenso y limpio. Matices violáceos con poca evolución.
- **AROMA:** Intensidad alta y nítida. Matices a frutos rojos con fondos de cacao y tonos balsámicos y tostados. Al mover la copa ganan en intensidad, apreciándose también recuerdos a raíces dulces, jengibre....
- **BOCA:** En boca tiene nervio, taninos enteros y equilibrados. Destacan los frutos rojos frescos acompañados de sabores especiados y recuerdos minerales. En retrogusto se hace persistente, fresco y largo.

