

VALSERRANO RESERVA 2012

Comentario:

La Cosecha 2012 fue corta en cantidad, debido a la sequía pero tuvo un buen equilibrio madurativo entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que permitió elaborar vinos de alta calidad. Exigió realizar una vendimia selectiva para obtener la máxima calidad de cada viñedo. Fue calificada oficialmente como MUY BUENA.

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 24 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, con tonos vivos y de poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa matices a infusiones, maderas finas y bayas atlánticas. Al agitar la copa sale un fondo de crema pastelera, frutas rojas como moras, hierbas aromáticas, infusiones como té verde y manzanilla...
- **BOCA:** Fino en el ataque con taninos frescos y armoniosos, nos deja sabores que evocan los aromas olfativos. En retronasal es elegante y complejo y lleno de matices que evolucionaran con el tiempo en la botella.

