

VALSERRANO GRAN RESERVA 2011

Comentario:

Gracias a una climatología favorable durante todo el año, así como a unos rendimientos de producción moderados, esta Cosecha obtuvo la calificación de EXCELENTE en la DOC Rioja.

Elaboración y crianza:

Elaborado con un coupage de 90% Tempranillo y 10% Graciano de nuestros mejores viñedos. Después de una fermentación a baja temperatura para conservar sus aromas frutales, ha permanecido durante 34 meses en bodega de roble americano (40%) y francés (60%), y 3 años en los botelleros de la bodega.

Cata:

- **COLOR:** Granate de capa alta con poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover es intenso con matices de flor de saúco, panal, ceras, miel, acompañados de recuerdos a espliego. Al mover aparecen perfumes de flores mediterráneas, monte bajo e incluso laurel junto a chocolate amargo, jengibre y recuerdos de té negro.
- **BOCA:** Entrada potente, voluptuoso, enseguida arroja el paladar unificándolo y lo llena de sabores que hemos olfateado antes, como el laurel. Todo acompañado de unos taninos muy integrados, amables y gustosos. En el retrogusto se presenta con potencia y salen sabores de frutos rojos lo que otorga larga vida.

