

VALSERRANO RESERVA 2013

Comentario:

La Cosecha 2013 sufrió una climatología complicada en primavera con frío, lluvia y heladas importantes, lo que hizo retrasarse la maduración y redujo el volumen de cosecha. Fue necesario hacer una gran selección de uvas y aplicar todos los conocimientos técnicos de la Bodega para conseguir los mejores vinos.

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, con tonos vivos y de poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa matices mediterráneos, fondos de espliego, tomillo e infusiones. Al mover la copa aparecen matices frescos a ozono, turba, fondos balsámicos y especiados como laurel seco y matices a masa de pan.
- **BOCA:** Amable en el ataque con taninos frescos integrados con la madera 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 hacia los típicos "Tintos Finos" de Rioja Alavesa.



