

NICO BY VALSERRANO 2016

Comentario:

Selección personal a partir de los mejores vinos de la Excelente Cosecha 2016, realizada por el enólogo de la Bodega, Jaime de Simón, para celebrar el 6º cumpleaños de Nicolás, su 1º hijo y 1º miembro de la 6ª generación de la familia.

Elaborado con 90% de Tempranillo, y un 10% de Graciano, procedente de viñas viejas y poco productivas.

Elaboración y crianza:

Maceración pre fermentativa en frío, elaboración con las levaduras propias de la uva y maceración post fermentativa larga para extraer taninos y color.

Criado durante 14 meses en barricas de diferentes procedencias de los más prestigiosos toneleros.

Embotellado en Marzo del 2018

Cata:

- **COLOR:** Rojo granate muy intenso con muy poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa, matices pizarrosos, minerales, a grafito, tierra seca, heno... Al mover la copa, maderas nobles, cedro, sándalo, caja de puros, fondo de turba...
- **BOCA:** A la entrada seduce las papilas con su cremosidad, potente, untuoso y especiado. En el paso de boca muestra estructura y taninos, presentes pero dulces y amables. Recuerdos a sándalo, minerales... El final de boca es amable, potente, amplio y carnal. Hay que dejarlo unos meses en botella para poder apreciar mejor su expresividad.

