

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2013

Comentario:

Las uvas blancas de las variedades "Viura" y "Malvasía" con las que hemos elaborado este vino, proceden de las zonas más altas y pobres de nuestros antiguos viñedos, donde la aireación e insolación a la que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos.

Elaboración y crianza:

Fermentado en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado sobre lías en esas mismas barricas durante 28 meses.

En Abril del 2.016 se embotelló una partida de 2.600 botellas que desde entonces reposan en los botelleros de la Bodega.

Cata:

- **COLOR:** Amarillo "oro nuevo". Limpio y brillante.
- **AROMA:** Sin mover la copa, nariz intensa a miel de tilo, tonos anisados, fondo de ceras e incienso. Al agitarla, matices frescos a pomelo con recuerdos minerales, maderas finas y hojas frescas.
- **BOCA:** Entrada sabrosa y amable, con buena frescura. En el paso de boca llena las papilas con un tacto mineral, quedando una sensación amable y larga en el retrogusto. Ganará en complejidad a medida que pase tiempo en botella.

Se recomienda servirlo a una temperatura de 12º-14º C.

