

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2014

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace casi 70 años con las variedades Tempranillo (95%), Graciano y Garnacha.

Días antes de la vendimia, se hace una rigurosa selección manual en la propia viña, eliminando los racimos dañados y menos maduros, para que queden solamente las mejores uvas. Dada la edad del viñedo y la selección que se realiza, la producción anual no pasa de 3.000-3.500 Kg/Ha.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación a temperatura controlada y larga maceración posterior para extraer taninos y color.

Criado durante 18 meses en barricas nuevas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses. Embotellado en Septiembre de 2016.

Cata:

- **COLOR:** Rojo granate intenso con tonos cardenalcios en el borde de la copa.
- **AROMA:** Sin mover la copa, aromas a nuez moscada, crema pastelera, hojas de té. Al mover la copa se potencian estos aromas y salen matices a frutas dulces secas como higos, orejones y los recuerdos a crema pastelera.
- **BOCA:** En el ataque amable, untuoso, ligeramente mineral. En el paso de boca, cremoso, amplio, con taninos dulces y especiados, aparecen frutas confitadas (cereza, ciruela). Retrogusto elegante, cálido y mediterráneo.

