

VALSERRANO GRAN RESERVA 2012

Comentario:

La Cosecha del 2012 fue corta en cantidad debido a la sequía, pero tuvo un buen equilibrio entre graduación alcohólica y polifenoles, lo que nos permitió elaborar vinos de alta calidad y buena evolución. Fue calificada como MUY BUENA por 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 24 meses en bodega de roble americano (40%) y francés (60%), y 3 años en los botelleros de la bodega.

Cata:

- **COLOR:** Rojo granate con elegante evolución a rubí en el borde de la copa.
- **AROMA:** Sin mover la copa intensos matices frescos a frutos rojos (casis, arandanos). Al mover la copa aparecen matices más complejos a raíces, como el jengibre, tabaco, madera de cedro, especias dulces como canela, y empiezan a aparecer aromas terciarios muy hechos e integrados.
- **BOCA:** Entrada potente, voluptuoso, elegante, con nervio contenido. En el paso de boca las papilas se refrescan con taninos amables y gustosos bien integrados con el alcohol. En retronasal es sabroso y muy largo

