

# VALSERRANO RESERVA 2014

## Comentario:

La Cosecha 2014 se vio favorecida por una buena climatología durante todo su ciclo vegetativo, lo que hizo posible la elaboración de vinos muy aptos para el envejecimiento en barricas, con destino vinos de Crianza, Reserva y Gran Reserva.

## 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, que se realizó en Junio de 2017.

## Cata:

- **COLOR:** Rojo granate de capa alta, con tonos vivos y de poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa aparecen recuerdos a maderas nobles como cedro. Al mover la copa salen matices a frutos secos, y especies como nuez moscada, clavo y recuerdos a licor de cerezas. Muy expresivo.
- **BOCA:** Cremoso en el ataque, sabroso en el paso de boca, con taninos bien integrados con la acidez, creando una estructura amable y sabrosa. En retronasal es potente limpio y profundo, con matices que recuerdan a sus sensaciones olfativas.

