

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2016

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace más de 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 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 2018.

Cata:

- **COLOR:** Rojo granate intenso con tonos cardenalicios en el borde de la copa. Rojo cereza de capa muy alta, con poca evolución, que mantiene en los bordes de la copa tonos "cardenalicios" muy serios.
- **AROMA:** Sin mover la copa la nariz es sutil, con matices lácticos, frutos rojos, arándanos, grosella, fondos de canela, maduro. Al mover la copa aparecen matices de piel de uva fresca, confitura de ciruelas, moras, recuerdos a terruño en una tarde de niebla.
- **BOCA:** En el ataque es fresco, con cierta tensión que transmite unos taninos llenos de sabores frescos y fenólicos que recuerdan a la piel de la uva madura. En el retro esos taninos lo hacen largo, fresco y persistente. Irá ganando en intensidad y complejidad con el paso del tiempo en botella.

