

VALSERRANO RESERVA 2015

Comentario:

La Cosecha 2015 se vio favorecida por una buena climatología hasta el final de su ciclo vegetativo, El Consejo Regulador de la DOCa Rioja la calificó como MUY BUENA, estacando la frescura y elegancia de los vinos.

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 Julio de 2018.

Cata:

- **COLOR:** Rojo granate de capa media, con buena caída y tonos vivos. Persisten tonos azulones de poca evolución.
- **AROMA:** En la primera fase aparecen sensaciones frescas, hojas de laurel, pimienta roja, cilantro.... Al agitar la copa aparecen recuerdos a maderas nobles como cedro, matices dulzones como cacao, semillas de anís, jengibre....
- **BOCA:** Fresco y jovial en el ataque, con taninos tiernos y delicados, retrogusto equilibrado con un final de sabores sutiles y persistentes que se irán haciendo más complejos con la permanencia en botella.

