

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2015

Comentario:

Las uvas blancas de las variedades "Viura" y "Malvasía" con las que hemos elaborado este vino, proceden de las zonas más altas y pobres de nuestros antiguos viñedos, donde la aireación e insolación a la que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos.

Elaboración y crianza:

Fermentado en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado sobre lías en esas mismas barricas durante 18,5 meses.

En junio de 2017 se embotelló una partida de 3.600 botellas que desde entonces reposan en los botelleros de la Bodega.

Cata:

- **COLOR:** Amarillo "oro viejo" con reflejos verdosos. Limpio y brillante.
- **AROMA:** De inicio, matices intensos y complejos de su crianza en barricas de roble fino, con fondos a trufa blanca. Al mover la copa, recuerdos a cacao blanco, incluso jengibre, acompañados con notas de crema pastelera tostada.
- **BOCA:** En el ataque es fresco y salino, muy mineral. Elegante y untuoso en el paso de boca con sensaciones minerales y cremosas. Largo en retronasal con recuerdos a frutos secos, avellanas... Ganará en complejidad a medida que pase tiempo en botella.

Se recomienda servirlo a una temperatura de 12º-14º C.

