

VALSERRANO GRAN RESERVA 2014

Comentario:

La Cosecha del 2.014 se vio favorecida por una buena climatología durante todo el ciclo vegetativo y una excelente situación sanitaria al final del envero, lo que nos permitió elaborar vinos de gran calidad.

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 29 meses en bodega de roble americano (40%) y francés (60%), y más 3 años en los botelleros de la bodega.

Cata:

- **COLOR:** Rojo rubi de capa media con buena caída en los bordes de la copa.
- **AROMA:** Sin mover la copa recuerdos ahumados a caja de puros y curiosos matices a violeta. Al mover la copa aparecen matices a hierbas mediterráneas, monte bajo, heno seco y regaliz.
- **BOCA:** Sedoso en el ataque, elegante, con nervio contenido. En el paso de boca es envolvente, goloso, con recuerdos a frutos rojos, regaliz, tabaco. Sensaciones táctiles aterciopeladas, muy alavesas. Gustoso y fresco final.

