

VALSERRANO RESERVA 2016

Anmerkung:

Die Weinlese 2016 brachte nach einer günstigen Entwicklung während der gesamten Vegetationsperiode ausgezeichnete Ergebnisse bezüglich Menge und Qualität. So konnten wir einen sehr guten Crianza und einen hervorragenden Reserva herstellen, die 2021 auf den Markt kommen.

Herstellung und Ausbau:

Hergestellt aus Trauben der Rebsorten Tempranillo (90 %) und Graciano (10 %). Um die fruchtigen Aromen der Traube so weit wie möglich zu erhalten und die beste Farbextraktion zu erzielen, erfolgte eine Kaltmazeration und Gärung mit kontrollierter Temperatur.

Der Wein reifte über 2 Jahre in Fässern aus amerikanischer und französischer Eiche und lagerte einige Monate in Stahltanks, um eine gute Assemblage des Weins zu erhalten, bevor er Ende 2019 abgefüllt wurde.

Degustation:

- **FARBE:** Kirschrot von mittlerer Intensität, mit guter Viskosität, lebhaften Tönen und wenig Farbveränderung.
- **AROMA:** Intensiv mit frischen Nuancen von schwarzen Johannisbeeren, Brombeeren, kandierten Früchten und einem leichten Hauch von Unterholz. Beim Schwenken des Glases balsamische Noten von reifen roten Beeren, Pfeifentabak und dem Zedernholz von Zigarrenkisten. Komplex und ausdrucksstark.
- **GESCHMACK:** Der erste Eindruck ist frisch und fleischig. Am Gaumen vollmundig mit samtigen und balsamischen Tanninen. Es überwiegen rote Beeren mit Anklängen von Fruchtkompott, langer und schmackhafter Abgang mit leichten mineralischen Noten. Mit großem Potenzial, sich in der Flasche noch weiter zu verbessern.

