

VALSERRANO RESERVA 2016

Comentario:

La Cosecha 2016, con una evolución favorable durante todo el ciclo vegetativo, dio unos excelentes resultados tanto en cantidad como en calidad. Nos permitió hacer un muy buen Crianza y un excelente Reserva, que en este año 2021 sale al mercado.

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 más de 2 años 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 a finales de 2019..

Cata:

- **COLOR:** Rojo cereza de capa media, con buena caída, tonos vivos y poca evolución.
- **AROMA:** Intenso con matices frescos, casís, moras, frutos confitados y un leve matiz a monte bajo. Al agitar la copa, matices balsámicos, frutos rojos maduros, tabaco de pipa, cedro de caja de puros. Complejo y expresivo.
- **BOCA:** Fresco y carnoso en el ataque. En el paso de boca, amplio con taninos aterciopelados y balsámicos, predominan frutos rojos con recuerdos acompotados, retrogusto largo y sabroso con ligeros tonos minerales. Gran capacidad de seguir mejorando en botella.

