

VALSERRANO CRIANZA 2017

Comentario:

La Cosecha 2017 estuvo marcada por una fuerte helada en el mes de abril, que redujo de forma importante la Cosecha.

Sin embargo la excelente sanidad y la buena climatología del final del ciclo vegetativo dieron como resultado una Cosecha escasa pero de gran calidad y unos excelentes vinos con grado alto, muy buena estructura y color.

Elaboración y crianza:

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 95% y Mazuelo 5%.

Crianza de 18 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.

Cata:

- **COLOR:** Rojo picota de capa alta, muy vivo y con buena caída.
- **AROMA:** Con unos segundos en la copa, matices sutiles de cedro y canela. Al mover la copa coge intensidad con matices a frutas de hueso como cerezas, acompañado de recuerdos a flor de sauco y plantas aromáticas como laurel.
- **BOCA:** Vino "serio" con taninos muy sedosos, llenos de sabores y recuerdos a especias y hierbas aromáticas como boj, laurel.... En el retrogusto es fresco y largo con recuerdos a chocolate negro y cerezas confitadas.

