

VALSERRANO FINCA MONTEVIEJO 2017

Comentario:

Elaborado con las uvas de un solo viñedo plantado hace más de 70 años con las variedades Tempranillo (95%), Graciano y Garnacha.

Días antes de la vendimia, se hace una rigurosa selección manual en la propia viña, eliminando los racimos dañados y menos maduros, para que queden solamente las mejores uvas. Dada la edad del viñedo y la selección que se realiza, la producción anual no pasa de 3.000 Kg/Ha.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío, seguida de una fermentación a temperatura controlada y larga maceración posterior para extraer taninos y color.

Criado durante 26 meses en barricas nuevas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses.

Cata:

- **COLOR:** Atractivo color cereza intenso, con poca evolución.
- **AROMA:** Sin mover la copa, matices a frutos negros como moras, arándanos, casis, incluso nuez moscada. Al mover la copa aparecen recuerdos a grafito, tinta, cacao, también frutos secos y algún tono láctico.
- **BOCA:** En el ataque es carnoso con buenos y limpios taninos maduros bien integrados. En el paso de boca vuelven a aparecer los tonos minerales, frutos de bosque y sensaciones frescas. En el retro esos taninos lo hacen largo, fresco y persistente. Irá ganando en intensidad y complejidad con el paso del tiempo en botella.

