

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2017

Comentario:

Las uvas blancas de las variedades "Viura" y "Malvasía" con las que hemos elaborado este vino, proceden de las zonas más altas y pobres de nuestros antiguos viñedos, donde la aireación e insolación a la que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos.

Elaboración y crianza:

Después de una selección a mano de las uvas, un suave prensado y un riguroso desfangado, el mosto fermenta en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" sobre sus lías, realizando "batonnages" semanales para que las lías se mantengan en suspensión, protegiendo al vino de la oxidación y aumentando la redondez en boca, después criado en esas mismas barricas durante 18 meses.

Embotellado en septiembre de 2019 y desde entonces reposa en los botelleros de la Bodega.

Cata:

- **COLOR:** Amarillo "oro nuevo". Limpio y brillante.
- **AROMA:** Al inicio, matices intensos a piel de cítricos y especiados a pimienta blanca, cúrcuma, azafrán... Al mover la copa aparecen recuerdos de su crianza en barricas de roble fino, acompañados de matices a laurel y pera Willians.
- **BOCA:** En el ataque es fresco y con nervio. Elegante, untuoso y glicérico en el paso de boca con sensaciones minerales y cremosas. Muy largo en retronasal donde se potencian las sensaciones anteriores... Ganará en complejidad a medida que pase tiempo en botella.

Se recomienda servirlo a una temperatura de 12°-14° C.

