



BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

C/ Herrera 76 01307 Villabuena, Alava
Tel: +34 945 60 90 85
info@valserrano.com
www.valserrano.com

VALSERRANO CRIANZA 2018

Comentario:

La vendimia 2.018 fue la más larga de los últimos años. Empezamos con la uva blanca el 15 de septiembre y terminamos con las uvas de Mazuelo y Graciano el día 23 de octubre. Gracias a un buen trabajo de prevención en el viñedo, no nos afectaron los episodios de mildiu y botritis que fueron frecuentes en algunas otras zonas de la Denominación, y recogimos unas uvas muy sanas y con gran componente frutal.

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 cereza de capa media con tonos violáceos.
- **AROMA:** Sin mover la copa, intensos matices a frutas rojas, que al mover la copa se acentúan acompañados con recuerdos a casis, fondos de cedro y lácticos.
- **BOCA:** En el ataque es potente, con nervio, muy fresco y expresivo. Se saborea el casis. En el paso de boca es cremoso y frutal. Retrogusto largo con taninos jugosos y permanecen los sabores a frutos rojos como zarzamora. Invita a una segunda copa.

