



BODEGAS DE
LA MARQUESA
VALSERRANO

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

VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2019

Comentario:

Elaborado con uvas blancas de la variedad Viura, procedentes de las "cabzadas" de viñedos con más de 40 años, donde la aireación e insolación a la que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos. En su composición interviene también un 12% de uva de la variedad Chardonnay, de un viñedo plantado en 2.016 que ya empieza a dar muy buena calidad y que aporta al vino finura y acidez.

Elaboración y crianza:

Fermentado sobre sus lías en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado en esas mismas barricas durante 25 meses. Finalmente, el 10 de Marzo de 2.022 se embotelló una partida de 4.800 botellas.

Cata:

Se recomienda servirlo a una temperatura de 10°-12° C.

- **COLOR:** Amarillo "oro nuevo". Limpio y brillante.
- **AROMA:** Al inicio, matices intensos, aromas florales como azahar, flor de acacia y fondos a romero en flor. Al agitar la copa es complejo, con matices cerados, frutos de hueso y fondo a manzanilla y espliego, con recuerdos a su crianza en barricas de roble fino.
- **BOCA:** En el ataque es fresco y con nervio con recuerdos cítricos. En el paso de boca es glicérico, untoso y elegante. Muy largo en retronasal donde se potencian las sensaciones anteriores... Ganará en complejidad a medida que pase tiempo en botella.

