



Valserrano Reserva D.O. Ca Rioja

Variedades

90% Tempranillo, 10% Graciano.

Tipo de vino

Tinto Reserva 24 meses en barricas de roble americano y francés

Parámetros analíticos

Alcohol: 14,50 %

Acidez: 5,76 gr/l

Azúcares: 1,6 gr/l

Ac. Volátil: 0,60 gr/l

SO2 libre: 59 mg/l

Elaboración

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 90% y Graciano 10%. Maceración en frío y fermentación a temperatura controlada para preservar al máximo los aromas frutales de la uva y obtener la mejor extracción de color.

Envejecido durante 24 meses en roble americano y francés y almacenado durante unos meses en tanques para obtener una buena mezcla de los vinos antes del embotellado, que se realizó a finales de 2019.

Nota de cata

Color: Rojo cereza de capa media, con buena caída, tonos vivos y poca evolución. Nariz: Intenso con matices frescos, casís, moras, frutos confitados y un leve matiz a monte bajo. Al agitar la copa, matices balsámicos, frutos rojos maduros, tabaco de pipa, cedro de caja de puros. Complejo y expresivo. Boca: Fresco y carnoso en el ataque. En el paso de boca, amplio con taninos aterciopelados y balsámicos, predominan frutos rojos con recuerdos acompotados, retrogusto largo y sabroso con ligeros tonos minerales. Gran capacidad de seguir mejorando en botella.