



Valserrano Blanco Gran Reserva **D.O. Ca Rioja**

Variedades

Viura y Malvasía.

Tipo de vino

Blanco Gran Reserva 18,5 meses en barricas de roble francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 13,50 %, Acidez: 6,09 gr/l, Azúcares: 2,1 gr/l, Ac. Volátil: 0,56 gr/l, SO2 libre: 59 mg/l

Elaboración

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 que están expuestas estas cepas, hace que produzcan sus mejores frutos.

Fermentado en barricas nuevas de roble Allier de "grano fino" y después criado sobre lías en esas mismas barricas durante 18,5 meses. Embotellado en junio 2017 una partida de 3.600 botellas.

Nota de cata

Color: Amarillo "oro viejo" con reflejos verdosos. Limpio y brillante.

Nariz: De inicio, matices intensos y complejos de su crianza en barricas de roble fino, con fondos a trufa blanca. Al mover la copa, recuerdos a cacao blanco, incluso jengibre, acompañados con notas de crema pastelera tostada.

Boca: En el ataque es fresco y salino, muy mineral. Elegante y untuoso en el paso de boca con sensaciones minerales y cremosas. Largo en retronasal con recuerdos a frutos secos, avellanas... Ganará en complejidad a medida que pase tiempo en botella.