



Valserrano Crianza

D.O.P. Valles de Benavente

Cépages

95 % Tempranillo, 5 % Mazuelo.

Type de vin

Rouge Crianza 18 mois en barriques de chêne américain et français.

Paramètres analytiques

Alcool: 14 %, Acidité: 5,20 gr/l, Sucres: 1,6 gr/l, Ac. Volatile: 0,64 gr/l, SO2 libre: 78 mg/l

Élaboration

Élaboré à partir de raisins des cépages Tempranillo 90 % et Mazuelo 10 %. Macération à froid et fermentation à température contrôlée pour conserver au maximum les arômes fruités du raisin et obtenir la meilleure extraction de couleur. Élevage de 18 mois en barriques de chêne américain et français, suivi de quelques mois en cuve pour obtenir un bon assemblage avant la mise en bouteille.

Note de dégustation

Couleur: Rouge cerise foncé, très vivant et avec une belle densité.

Nez: Après quelques secondes dans le verre, notes subtiles de cèdre et de cannelle. En remuant le verre, intensité accrue avec des arômes de fruits à noyau comme la cerise, accompagnés de souvenirs de fleurs de sureau et de plantes aromatiques comme le laurier.

Bouche: Vin « sérieux » avec des tanins très soyeux, remplis de saveurs et de souvenirs d'épices et d'herbes aromatiques comme le buis et le laurier.... En rétro-olfaction, il est frais et long avec des notes de chocolat noir et de cerises confites.