



Valserrano Crianza

D.O.P. Valles de Benavente

Variedades

95% Tempranillo, 5% Mazuelo.

Tipo de vino

Tinto Crianza 18 meses en barricas de roble americano y francés.

Parámetros analíticos

Alcohol: 14 %, Acidez: 5,20 gr/l, Azúcares: 1,6 gr/l, Ac. Volátil: 0,64 gr/l, SO2 libre: 78 mg/l

Elaboración

Elaborado con uvas de las variedades Tempranillo 90% y Mazuelo 10%. Maceración en frío y fermentación con temperatura controlada, para conservar en todo lo posible los aromas frutales de la uva y obtener la mejor extracción de color. 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.

Nota de cata

Color: Rojo picota de capa alta, muy vivo y con buena caída.

Nariz: Con unos segundos en la copa, matices sutiles de cedro y canela. Al mover la copa coge intensidad con matices a frutas de hueso como cerezas, acompañado de recuerdos a flor de sauco y plantas aromáticas como laurel.

Boca: Vino "serio" con taninos muy sedosos, llenos de sabores y recuerdos a especias y hierbas aromáticas como boj, laurel.... En el retrogusto es fresco y largo con recuerdos a chocolate negro y cerezas confitadas.