



Valserrano Finca Monteviejo

D.O.Ca Rioja

Cépages

95 % Tempranillo, 5 % Graciano et Garnacha.

Type de vin

Rouge Reserva Especial élevé 26 mois en barriques de chêne français.

Paramètres analytiques

Alcool : 14,65 %, Acidité : 5,55 gr/l, Sucres : 1,6 gr/l, Ac. Volatile : 0,62 gr/l, SO2 libre : 83 mg/l

Élaboration

Élaboré à partir de raisins issus d'un seul vignoble planté il y a plus de 70 ans, composé de Tempranillo 95 %, Graciano et Garnacha.

Quelques jours avant la vendange, chaque pied de vigne est soigneusement sélectionné, en éliminant les grappes abîmées et celles situées sous les grappes mûres afin de ne conserver que les meilleurs raisins. En raison de l'âge des vignes et de cette sélection rigoureuse, la production annuelle ne dépasse pas 3 000 kg/ha.

Macération préfermentaire à froid, suivie d'une fermentation à température contrôlée et d'une longue macération post-fermentaire pour extraire tanins et couleur. Élevé pendant 26 mois en barriques neuves de chêne Allier et Vosges issues des plus prestigieuses tonnelleres françaises.

Note de dégustation

Couleur : Belle robe cerise intense, avec peu d'évolution.

Nez : Sans agitation du verre, notes de fruits noirs tels que mûre, myrtille, cassis, voire muscade. À l'aération apparaissent des arômes de graphite, d'encre, de cacao, ainsi que des fruits secs et une légère touche lactée.

Bouche : Attaque charnue avec de beaux tanins mûrs, nets et parfaitement intégrés. En milieu de bouche, les notes minérales, les fruits des bois et les sensations de fraîcheur réapparaissent. La finale, portée par les tanins, est longue, fraîche et persistante. Le vin gagnera en intensité et en complexité avec le temps en bouteille.