



## Valserrano Finca Montevejeo

### D.O.Ca Rioja

#### Variedades

95% Tempranillo, 5% Graciano y Garnacha.

#### Tipo de vino

Tinto Reserva Especial 26 meses en barricas de roble francés

#### Parámetros analíticos

Alcohol: 14,65 %, Acidez: 5,55 gr/l, Azúcares: 1,6 gr/l, Ac. Volátil: 0,62 gr/l, SO2 libre: 83 mg/l

#### Elaboración

Elaborado con uvas de un solo viñedo plantado hace más de 70 años con las variedades Tempranillo 95%, Graciano y Garnacha.

Días antes de la cosecha, hacemos una selección cuidadosa de cada planta de vid, eliminando los racimos dañados y bajo los racimos maduros para que solo queden las mejores uvas. Debido a la edad de las vides y la selección realizada, la producción anual no es más de 3.000 Kg / Ha.

Maceración prefermentativa en frío, seguida de fermentación a temperatura controlada y larga maceración posterior para extraer taninos y color. Envejecido durante 26 meses en barricas nuevas de roble Allier y Vosges de las más prestigiosas cooperativas francesas.

#### Nota de cata

Color: Atractivo color cereza intenso, con poca evolución.

Nariz: Sin mover la copa, matices a frutos negros como moras, arándanos, casis, incluso nuez moscada. Al mover la copa aparecen recuerdos a grafito, tinta, cacao, también frutos secos y algún tono láctico.

Boca: En el ataque es carnoso con buenos y limpios taninos maduros bien integrados. En el paso de boca vuelven a aparecer los tonos minerales, frutos de bosque y sensaciones frescas. En el retro esos taninos lo hacen largo, fresco y persistente. Irá ganando en intensidad y complejidad con el paso del tiempo en botella.