



Valserrano Reserva

D.O. Ca Rioja

Cépages

90 % Tempranillo, 10 % Graciano.

Type de vin

Vin rouge Reserva élevé 24 mois en barriques de chêne américain et français.

Paramètres analytiques

Alcool : 14,50 %, Acidité : 5,76 gr/l, Sucres : 1,6 gr/l, Ac. Volatile : 0,60 gr/l, SO2 libre : 59 mg/l

Élaboration

Élaboré à partir de raisins des cépages Tempranillo 90 % et Graciano 10 %. Macération à froid et fermentation à température contrôlée afin de préserver au maximum les arômes fruités du raisin et d'obtenir la meilleure extraction de couleur. Élevé pendant 24 mois en chêne américain et français, puis conservé quelques mois en cuves afin d'assurer un bon assemblage des vins avant la mise en bouteille, réalisée fin 2019.

Note de dégustation

Couleur : Rouge cerise de moyenne intensité, belle fluidité, tons vifs et faible évolution.

Nez : Intense, avec des notes fraîches de cassis, mûre, fruits confits et une légère touche de garrigue. À l'aération, apparaissent des nuances balsamiques, de fruits rouges mûrs, de tabac à pipe et de cèdre de boîte à cigares. Complexe et expressif.

Bouche : Attaque fraîche et charnue. En milieu de bouche, ample, avec des tanins veloutés et balsamiques, dominée par les fruits rouges aux accents compotés. Finale longue et savoureuse, marquée par de légères notes minérales. Grand potentiel de garde.