



VALTRAVIESO FINCA SANTA MARIA



ORIGEN: RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: Tinta Fina, Cabernet
Sauvignon y Merlot
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Valtravieso Finca Santa María es el joven de la casa, el vino más desenfadado, pero siempre con una parte de seriedad y reposo. El mensaje es claro, fruta, fruta y más fruta. Aunque le acompaña una justa dosis de madera para redondearlo y darle un empujón de complejidad. Se siente cómodo en el chateo, es un gran compañero a copas, no desentona y se comporta como adulto en la mesa.

Crianza de 6 meses en barricas de Roble francés
y 2 meses en botella.

CATA:

AROMA: Nariz directa, paladas de frutos rojos del bosque, tanto maduros como frescos, con unas sorprendentes y agradables notas florales a violeta. La sensación láctica, de yogur de frutos rojos nos embriaga, y algunos recuerdos de mermeladas, todo acompañado de pinceladas de madera, que le aporta unas ligeras notas de especias como la vainilla y la pimienta blanca.

SABOR: El paso en boca es muy agradable, fácil, sin pretensiones pero con una gran textura. De tanino fundido y amable, con el volumen justo y buen recorrido. La fruta es de nuevo la gran protagonista en retro-nasal, acompañada de las finas especias y conducida por una fantástica acidez, hilo conductor de la firma Valtravieso.