



VALTRAVIESO CRIANZA



ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Tras un severo control analítico de maduración fenólica, todos los racimos de nuestros viñedos fueron vendimiados de forma manual en cajas de 15 Kg. a principios de octubre. La uva fué sometida a un primer nivel de selección en la bodega. Cada variedad de uva elaborada por separado en pequeños depósitos y, diariamente, se realizan controles de cata y analíticos. La uva fué macerada en frío, antes de la fermentación alcohólica, que se prolonga durante otros 10 días, se controla la temperatura para conseguir una lenta extracción de los pilifenoles y color. Después continúa la maceración en depósito durante 20 días antes de la fermentación malo-láctica, realizada en barricas en el caso de las variedades Cabernet y Merlot. Barricas francesas de Allier, Tronçais, Vosgues, Nevers y Batranges, se utilizaron, durante 14 meses, para la crianza de este gran vino.

CATA:

COLOR: Rojo picota brillante predispone a la olfacción.

AROMA: Uva fresca acompañado de aromas de frutillos negros que le aportan una mayor complejidad. Al final de la olfacción aparecen aromas propios de terruño armonizados con notas balsámicas (predominio de aromas de pizarra y silex sobre un suave fondo de canela y vainilla de cierto dulzor).

SABOR: Un buen esqueleto tánico y una buena acidez se acompañan de un equilibrado grado alcohólico. La persistencia en boca es larga y prolonga sensaciones retro-olfativas donde vuelven a aparecer aromas de vainilla, pan tostado, y especiados.