



VALTRAVIESO RESERVA



ORIGEN: RIBERA DEL DUERO

VARIEDAD: TINTA FINA, CABERNET SAUVIGNON Y MERLOT

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

ELABORACIÓN:

Solo las mejores uvas de viñedos viejos participan en la elaboración: La vendimia se realizó a mano en cajas de 15 Kg. con una selección primero en el viñedo y posteriormente en mesa de selección, permite escoger los mejores frutos. Una cuidada fermentación a temperatura controlada seguida de una maceración durante 35 días permite una perfecta extracción polifenólica. Después, la fermentación malo-láctica, se realizará en barricas de roble francés, donde reposará durante más de 18 meses. Otros 18 meses en botella completarán la complejidad aromática de este vino.

CATA:

COLOR: Un intenso brillo en copa nos permite apreciar el excelente color de este vino: rojo cereza con ribete rubí y una excelente capa.

AROMA: Los aromas frutales invaden la copa y se nos muestran a nivel nasal como fruta madura y confitada, con una intensidad patente. Le acompañan, después de una suave oxigenación, aromas de sotobosque y notas de chocolate, recuerdos de regaliz de palo. En retro-olfacción comienzan a mostrarse aromas complejos de especias, (pimienta negra, café, cacao y recuerdos de vainilla), y canela que dotan el vino de una cierta sensualidad.

SABOR: En boca encontramos una magnífica redondez y dulzura derivada de unos taninos dulces al mismo tiempo, poderosos bien trabajados. Se aprecia una buena acidez que aporta equilibrio y frescura al vino. El cuerpo es extraordinario, dando una sensación de amplitud en boca que hace al vino más largo si cabe.