



GRAN VALTRAVIESO



ORIGEN: RIBERA DEL DUERO
VARIEDAD: TINTA FINA
GRADO ALCOHÓLICO: 15,00%

ELABORACIÓN:

Solo las mejores uvas de viñedos viejos participan en la elaboración: una doble selección (en viñedo y en bodega) 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 realiza en barricas de roble francés.

La crianza se realiza durante 36 meses en barricas nuevas procedentes de tres bosques franceses (Nevers, Tronçais y Julipes) en periodos de 12 meses en cada barrica, aportando una gran complejidad, otros 20 meses en botella completarán la elegancia al vino.

CATA:

COLOR: Un intenso brillo en copa nos permite apreciar el excelente color de este vino: rojo cereza con ribetes 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 bien potente. Le acompañan, después de una suave oxigenación, aromas de sotobosque y notas de almendra dulce y chocolate, recuerdos de regaliz de palo.

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