



Valserrano Reserva 2018

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Une robe cerise noirâtre, d'une profondeur moyenne. Au nez, des notes intenses de cassis, de mûre et de fruits cuits, avec une pointe d'herbes de montagne. Elles sont complétées par une nuance balsamique, ainsi que des baies rouges mûres, du tabac à pipe et un peu de bois de cèdre. Polyvalent et expressif. En bouche, l'attaque est fraîche et charnue. Les fruits rouges s'imposent en premier, avec des nuances de confiture et une fine minéralité.

Producteur	Bodegas de la Marquesa
Type d'article	Vin rouge
Pays	Espagne
Région	Rioja
Appellation	DOCa
Millésime	2018
Format	75 cl
Alcool	14.5 %
Température de consommation	16° - 18°
Conservation	jusqu'en 2026
Cépages	Tempranillo, Graciano
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Numéro d'article	305368
Accord mets et vins	Plats de poisson raffinés, Plats mijotés, Grillades

Vinification

Ce Reserva est vinifié avec du tempranillo et un peu de graciano. Comme pour le Crianza, le vin fermente ici à froid, ce qui favorise au mieux la préservation des notes fruitées. L'élevage est d'abord effectué en fûts de chêne français et américain pendant 2 ans, puis le vin est stocké dans de grandes cuves en bois pendant plusieurs mois.

Terroir





Les vignes cultivées pour le Reserva se trouvent toutes à Villabuena, à quelques pas seulement du chai. Les raisins poussent sur les coteaux ensoleillés de la Sierra de Cantabria. Les sols sont pauvres et calcaires. Le microclimat particulier de cette région offre les meilleures conditions possibles à la création de vins haut de gamme.

Histoire

Les vins de la Rioja Alavesa sont puissants, frais et longs. Toujours un plaisir!

