



Valserrano Reserva 2018

CHF 24.50 | 10 cl = CHF 3.27

Nel calice sfoggia un colore rosso ciliegia scuro di media intensità. Al naso sprigiona intense note di cassis, more, frutta cotta e un tocco di erbe di montagna, completati da sfumature balsamiche e di bacche rosse mature, tabacco da pipa e legno di cedro. Complesso e molto espressivo. Al palato si presenta fresco e carnoso. In primo piano emergono i frutti a bacca rossa, sentori di marmellata e una delicata mineralità.

Produttore	Bodegas de la Marquesa
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2018
Dimensioni della bottiglia	75 cl
Gradazione alcolica	14.5 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2026
Vitigni	Tempranillo, Graciano
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	305368
Adatto a	Tagli di carne pregiati, Brasati, Carne alla griglia

Vinificazione

Il Reserva è vinificato dal Tempranillo con una piccola aggiunta di uve Graciano. Come per il Crianza, il vino è fermentato a freddo, per favorire al massimo la conservazione delle note di frutta. L'affinamento avviene dapprima per 2 anni in botti di rovere francese e americano, poi per diversi mesi in grandi tini di legno.

Terroir





I vigneti per il Reserva sono situati a Villabuena, a pochi passi dalla cantina. Le uve crescono sui pendii baciati dal sole della Sierra de Cantabria. I terreni sono calcarei e aridi. Il particolare microclima della zona fornisce le condizioni ideali per la produzione di vini di alta qualità.

Storia

I vini della Rioja Alavesa sono potenti, freschi e con un finale lungo. Sempre una garanzia di delizia al palato!

