



Valserrano Reserva 2018

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 75 cl

bottiglia

Gradazione alcolica 14.5 % Temperatura di 16° - 18°

degustazione

Invecchiamento fino a 2026

Vitigni Tempranillo, Graciano

Informazioni sulle

allergie

Numero articolo 305368

Adatto a Tagli di carne pregiati, Brasati, Carne

Contiene solfiti

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!

