

VALDUERO GRAN RESERVA, TEMPRANILLO



VARIETALES:
Tempranillo

D.O.: Ribera del Duero

ELABORACIÓN:

Sorprendente profusión de aromas y sabores, por su minuciosa selección de la uva, procedente de nuestras viñas más viejas con más de 30 años. Una cuidadosa y artesanal vendimia en cajas, nos permite mantener el perfecto estado de la uva y regalarle todos sus aromas primarios. Una crianza de 48 meses en barricas de roble de 6 orígenes, sumada al silencio y la calma de nuestra cueva con cuidados naturales de humedad y temperatura constantes, acaban de trazar la singularidad de este Gran Reserva.

CATA:

Imponente rojo granate. Su aroma nos obsequia con ahumados, pan de higos, toffee y cuero. En boca es intenso y se expande a medida que lo degustamos. Taninos todavía vivos a pesar de la edad y retrogusto intenso y persistente. Es excepcional cómo llega a la mente a través de los sentidos.

Temperatura ideal de consumo: de 17° a 19°.

