

VALDUERO RESERVA, TEMPRANILLO



VARIETALES:
Tempranillo

D.O.: Ribera del Duero

ELABORACIÓN:

Vendimiamos la uva a mano, en cajas de 14 Kg., como exige la tradición. Durante 8 días de fermentación entre 23o C y 28o C y la maceración de 10 días, cada vez que el vino alcanza la máxima temperatura de fermentación, realizamos diariamente el proceso de remontado. Después de 30 meses en barricas de roble de 3 orígenes, se inicia la crianza de 18 meses en botella, que otorgan un temperamento propio a nuestro Reserva.

CATA:

Nos conquista su intenso granate, vivo y de capa alta. Con aromas que recuerdan al café, al tabaco y a madera. En boca es contundente y carnoso y nos ofrece serios y potentes taninos. Fiel reflejo del terreno de nuestro viñedo.

Su sabor lo hace afín a la caza, al famoso lechazo y a los quesos curados.
Temperatura ideal de consumo: de 17° a 19°.

