

VALENCISO RESERVA



FICHA TÉCNICA

País	España
DOca/Región	Rioja Alta
Bodega	Valenciso
Variedad(es)	Tempranillo
Añada	2012
Elaboración	Fermentación alcohólica y maloláctica en depósitos de cemento con el fin de ayudar su longevidad y calidad. Crianza: reposo de 19 meses en barricas de roble francés nuevo.
Grado Alc.	14 %
Servicio	17 °C
Presentación	750 ml

NOTA DE CATA

Vista	De color rojo picota, intenso, destellos aún violáceos, profundo color que no permite ver a través de la copa.
Nariz	Intenso, complejo, sobresalen las notas de los frutos negros en madurez, de fruta en conservas, los sutiles aromas de cacao, tabaco, puro. La expresión compleja de sus familias de aromas.
Boca	De un ataque potente pero en equilibrio, se presenta un tanino firme, redondo, bien pulido ya en botella, su acidez fresca, el alcohol en equilibrio, su retrogusto confirma la potencia de la frutalidad y el equilibrio de las notas de madera.
Maridaje	Osobuco, estofados, guisos con reducción de vino u oportos, quesos maduros, lechón confiado, cachete de res.

CONTACTO

ventas@dottowine.com
comercial@dottowine.com
 Teléfono: 50350955



@DOTTOWINE