

# Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

## VALDUERO CRIANZA



### ELABORACIÓN

La uva vendimiada a mano en caja de 20 Kgs, se fermenta 9 días entre 23° C y 28° C y se macera durante 10 días. Un tiempo en el que al alcanzar la máxima temperatura de fermentación realizamos un proceso diario de remontado.

El último paso, dejar descansar el vino en barricas de roble de 2 orígenes durante unos 15 meses y al menos 12 meses más en botella.

### NOTAS DE CATA

Granate intenso, vivo de capa alta. Con aromas frutales, balsámico y especiado con detalles de comino, clavo y nuez moscada. Un vino muy bien estructurado. Amable y con nervio en boca, se despide con un importante retrogusto.

### RECOMENDACIONES

Es preferible consumir entre 17° C y 19° C. Ideal junto a carne de buey, revueltos, embutidos ibéricos y quesos semicurados.