

Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

VALDUERO RESERVA



ELABORACIÓN

Vendimiamos la uva a mano. En cajas de 20 Kgs como exige la tradición. Durante 8 días de fermentación entre 23° C y 28° 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.

NOTAS DE 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.

RECOMENDACIONES

Su temperatura ideal oscila entre 17° C y 19° C.

Su sabor lo hace afín a la caza, al famoso lechazo y a los quesos curados.

