

Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

VALDUERO GRAN RESERVA 12 AÑOS



ELABORACIÓN

Elegir las mejores uvas de los mejores años. Y vendimiarlas a conciencia y con cariño, es nuestro modo de ofrecerle un vino excelente. Si sumamos una cuidadosa elaboración.

Un envejecimiento suave y paulatino en seleccionadas barricas de roble de 6 orígenes distintas. Y un tranquilo y largo descanso en botellero, obtenemos un vino inmenso, que deleita por su profundidad.

NOTAS DE CATA

Un grandísimo vino. Elegante. De color rojo granate con evolución hacia tonos teja. En nariz es limpio. Franco. Con aromas ligeramente mentolados, de cuero y tabaco de diferentes orígenes y con suaves perfumes de cedro.

Su entrada en boca es sedosa, con una acidez presente y perfectamente integrada con los taninos. Con un recorrido armónico, las sensaciones de postgusto son duraderas y plenas en recuerdos de los aromas descubiertos.

RECOMENDACIONES

Servirlo entre los 18 ° C y 19 ° C. Airear el vino antes de degustarlo mediante una suave decantación.