

Valduero

BODEGAS Y VIÑEDOS

VALDUERO RESERVA PREMIUM “6 AÑOS”

UN VINO EXCLUSIVO, CON UNA SERIE LIMITADA DE 24.000 BOTELLAS



ELABORACIÓN

Una cuidadosa selección de uva, procedente exclusivamente de viñas con más de 30 años, otorga a este vino una extraordinaria concentración en aromas y taninos. El proceso de una vendimia artesanal y laboriosa, en cajas, nos permite brindarle la uva en perfecto estado y con todos sus aromas.

La Crianza, durante 36 meses en barricas de roble de 4 orígenes, se desarrolla en la quietud de nuestra cueva. Con características naturales ideales de humedad y temperatura. Y termina con otros 30 meses de Crianza en botella.

NOTAS DE CATA

Un vino de capa alta. De color granate intenso. Con marcados aromas a toffee y recuerdos de madera de cedro. Complejo en boca, es un vino completo. Amplio, carnosos y envolvente. Que se abre en boca con un retrogusto muy persistente.

RECOMENDACIONES

La temperatura idónea de servicio oscila entre los 18° C y 19° C. El compañero perfecto para carnes de caza, cordero y quesos curados.