




# VALLOBERA CRIANZA

TEMPRANILLO CON 14 MESES DE  
CRIANZA EN BARRICA DE ROBLE FRANCÉS

 Variedad 100% Tempranillo. Elaboración con uva despalillada.

 Maceración pre-fermentativa de 3 días a 13-14° C con remontados largos. Al cuarto día comienza la fermentación, que vino a durar unos 10 días a una temperatura entre 25 y 27°C, preservando la franqueza en los aromas primarios.

 Ha permanecido 14 meses en barrica de roble francés de diferentes edades, para que no predomine la madera sobre la fruta, y un mínimo de 6 meses de reposo en botellero.

 A la **vista** presenta un brillante e intenso color rubí. En **nariz** el vino nos muestra en un primer plano intensos aromas de fruta madura, acompañados de especias y un ligero carácter mineral, que otorgan al vino un carácter fino y elegante. En **boca** encontramos un vino equilibrado, intenso y largo. Redondo, con cuerpo, buena acidez, trago sabroso, amplio y largo. Retrogusto largo y armonioso.

 Recomendado con carnes rojas, caza y asados.

 Botella de 75 cls. Magnum de 1,5 l.



## VALLOBERA

LAGUARDIA · RIOJA ALAVESA