

# *ALTOS* de **VALDOSO**

**RESERVA**  
DO Ribera de Duero

*El Ribera del Duero de altura*

**VIÑEDOS** Nuestras 138 hectáreas de viñedo se encuentran a 1000 metros de altura. 100% Tempranillo, con una edad media de 35 años. Para elaborar nuestro Reserva, vendimiamos a mano nuestras cepas de mayor edad (superior a 30 años).

**ELABORACIÓN** El proceso de maceración y fermentación duró 19 días seguido de una fermentación maloláctica en tanques de hormigón.  
La crianza en madera duró 20 meses.  
Las barricas utilizadas son de roble americano y francés con una edad media de 2 años y tostado medio. Posteriormente el vino se afinó en botella durante unos 20 meses antes de su salida al mercado.

**NOTA DE CATA** De color granate profundo, este vino es potente en nariz y combina frutas rojas maduras con aromas de pasas y cuero. En boca es expresivo y elegante con intensos aromas de ciruelas secas y arándanos maduros complementados con matices de cuero complejo y grano de café. Postgusto largo y fresco. Genial con carnes rojas pescado picante y quesos curados.

