ALTOS de VALDOSO

RESERVA 2016

DO Ribera del 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.

NOTAS 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.



