

# VALSANZO

## Crianza



- Del corazón de la Ribera del Duero.
- Criomaceración durante aprox.7 días.
- Fermentación con levaduras autóctonas.
- Crianza en barricas de roble francés.

### VIÑEDO

Asentado en el **corazón de la Ribera del Duero** con una edad de entre 30 y 40 años y plantado en vaso a 900 m de altitud. Suelos complejos de arcillas calizas con gravas y arenas.

### ELABORACIÓN

Criomaceración previa a la fermentación alcohólica durante no menos de 5 días. Fermentación levaduras autóctonas durante al menos 21 días. Después de la fermentación maloláctica, pasa a barricas de roble español y francés.

### CATA

Color rojo picota intenso con matices rubí y violáceos. Muy balsámico y elegante. Taninos nobles con buen potencial de crianza. Sumamente amable y con una sorprendente persistencia.



DO Ribera del Duero



100% Tinta fina



12 meses en  
barricas de roble  
francés



14 % alc.



Ideal con lechazo  
asado y con carnes y  
guisos contundentes