



VALSANZO

RESERVA

VIÑEDO

Viñedo único situado en el corazón de la Ribera del Duero a 900 metros de altitud. Viñedo recio, de páramo, con suelos arcillo-calizos y de más de 60 años de edad

ELABORACIÓN

Criomaceración previa a la fermentación alcohólica. La fermentación se realiza con levaduras autóctonas. Tras la fermentación pasa a barricas de 225 l de roble francés donde es criado durante 26 meses. Después es criado en botella durante 18 meses más.



DO Ribera del Duero



100% Tempranillo



26 meses en barricas de 225 l de roble francés



14.5 % alc.



Ideal con lechazo asado y carnes asadas en general.

CATA

Intenso color rojo con matices violáceos. Elegante, taninos nobles. Muy equilibrado debido al tiempo en botella. Sabroso en boca, sabores muy integrados y buena textura. Retrogusto persistente y refinado.