



	Baja	Media-Baja	Media	Media-Alta	Alta
Intensidad	●	●	●	●	●
Cuerpo	●	●	●	●	●
Tanino	●	●	●	●	●
Acidez	●	●	●	●	●
Persistencia	●	●	●	●	●



Variedades:

Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot



Denominación de origen:

Ribera del Duero



Temperatura de consumo:

16° C



Presentación:

Botella de 75 cl. y de 1,5 L.



Cianza:

En barricas de roble francés

VALTRAVIESO

SEGÚN DAVID SEIJAS



VENDIMIA SELECCIONADA

El Vendimia Seleccionada de Valtravieso mantiene el sello y el estilo de la bodega como son el frescor en sus vinos, la búsqueda de la fruta y el objetivo final: el placer. Pero es el más atípico en cuanto a composición varietal. Sumadas a la Tinta Fina, el Cabernet y el Merlot le aportan un toque personal, diferente al de sus vecinos.

La nariz es extraordinaria, compleja, llena de matices. Notas de fruta roja y negra, compotas y mermeladas. De gran personalidad, terrosidad palpable, toques florales y un moderno recuerdo balsámico, de “after eight”. Todo arropado por las nobles maderas, que aportan especias como la pimienta blanca y finalmente el pan tostado y el café.

La boca es si cabe, aún mejor. Textura brillante, de fruta licuada, con un gran volumen, untuosidad y frescor a raudales. De gran recorrido, envolvente y con un gran peso central, potente, pero domado, con un gran final, largo y succulento.

Preparado para viajar en el tiempo, donde su gran evolución es segura. Para disfrutar ahora de su lado más juvenil, pero para guardar sin duda alguna y beberlo más maduro y formado. Resumiendo, el Valtravieso Vendimia Seleccionada es transgresor y una auténtica bomba.

David Seijas fue sumiller del restaurante El Bulli y de Bulli Foundation, Nariz de oro 2008 y Premio Nacional de Gastronomía 2010