

Gran Valtravieso Reserva 2006

Datos Técnicos

ELABORACIÓN

- 100% Tinta Fina

Solo las mejores uvas procedentes de viñedos viejos de más de 80 años participan en la elaboración: una doble selección (en viñedo y en bodega) permite escoger los mejores frutos. Una cuidada fermentación a temperatura controlada seguida de una maceración durante 35 días permite una perfecta extracción polifenólica. Después, la fermentación maloláctica se realiza en barricas de roble francés. La crianza se realiza durante 36 meses en barricas nuevas procedentes de tres bosques franceses (Nevers, Tronçais y Jupiles) en periodos de 12 meses en cada bosque, aportando una gran complejidad. Otros 20 meses en botella completarán la elegancia al vino.

CATA

Un intenso brillo en copa nos permite apreciar el excelente color de este vino: rojo cereza con ribetes rubí y una excelente capa. Los aromas frutales invaden la copa y se nos muestran a nivel nasal como fruta madura y confitada, con una intensidad bien potente. Le acompañan, después de una suave oxigenación, aromas de sotobosque y notas de mora negra, aromatizados con notas de almendra dulce y chocolate, y recuerdos de regaliz de palo. En retro-olfacción comienzan a mostrarse aromas más complejos de especias, como la pimienta negra, café, cacao y recuerdos de vainilla y canela que dotan al vino de una cierta sensualidad. También unas notas minerales inundan nuestra nariz al final de la olfacción, dando cierta sensación de terruño con personalidad. En boca encontramos una magnífica redondez y dulzura derivada de unos taninos dulces y poderosos bien trabajados. Se aprecia una buena acidez que aporta un equilibrio y frescura al vino. El cuerpo es extraordinario, dando una sensación de amplitud en boca que hace al vino más largo si cabe.

Es recomendable oxigenar la botella durante media hora antes de su consumo.

MARIDAJE

Todo tipo de carnes rojas y asadas, jamón ibérico de bellota, atún rojo y quesos entre otros.

PRESENTACIÓN

Botella 0,75 litros.

