



	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:

15 C°



#### Presentación:

Botella de 75 cl. y 1,5 Litros



#### Cianza:

6 meses en barrica de roble francés y 2 meses en botella

# VALTRAVIESO

SEGÚN DAVID SEIJAS



## ROBLE

Valtravieso Roble es el Joven de las casa, el más desenfadado y juvenil pero siempre con una parte de seriedad y reposo. El mensaje es claro, fruta, fruta y más fruta. Aunque le acompaña una justa dosis de madera para redondearlo y darle un empujón de complejidad. Se siente cómodo en el chateo, es un gran compañero a copas, no desentona y se comporta como un adulto en la mesa.

La nariz es directa; paladas de frutos rojos del bosque, tanto maduros como frescos, con unas sorprendentes y agradables notas florales a violeta. La sensación láctica, de yogur de frutos rojos nos embriaga, y algunos recuerdos de mermeladas, todo acompañado de pinceladas de madera, que le aportan unas ligeras notas de especias como la vainilla y la pimienta blanca.

El paso por boca es muy agradable, fácil, sin pretensiones pero con una gran textura. De tanino fundido y amable, con el volumen justo y de buen recorrido. La fruta es de nuevo la gran protagonista en retronasal, acompañada de las finas especias y conducida por una fantástica acidez, hilo conductor de la firma Valtravieso.

Un vino joven y audaz, desenfadado pero serio, un Roble bien interpretado con una gran relación precio-placer.

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