



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



#### Variedades:

Tinta Fina 100%



#### Denominación de origen:

Ribera del Duero



#### Temperatura de consumo:

16° C



#### Presentación:

Botella de 75 cl. y 1,5 L.



#### Crianza:

En barricas de roble francés

# VALTRAVIESO

## SEGÚN DAVID SEIJAS



## TINTA FINA

El VT Tinta Fina es un vino que pretende mostrar el lado varietal de la uva más importante de la Ribera, la Tinta Fina. Tinta Fina “Single Vineyard”, es decir, de una sola parcela con viñas viejas y de un rendimiento por hectárea bajísimo para buscar la máxima concentración y expresión posible de la variedad.

La botella tipo borgoña es toda una declaración de intenciones. Se pretende buscar el lado fino y fresco de la uva, sin olvidar que estamos en Ribera y que hay potencia en sus vinos, pero se puede domar.

La nariz está llena de frutas negras como las zarzamoras y los arándanos, hay mermeladas de ambos frutos, recuerdos a casis. El toque moderno lo aportan los aromas balsámicos, frescos, con recuerdos como el de “After Eight, y las notas ligeramente mentoladas. Acompañan los aromas tostados presentes, que recuerdan al café y al toffee.

La Boca es potente y estructurada, con mucho volumen, que se ensancha hasta las paredes bucales. La profundidad es dirigida por la acidez, indispensable para refrescar tanta potencia. Esa acidez alarga el vino y lo suaviza, lo calma. El final es cálido, con una agradable sensación de cerezas en licor. Un vino compacto y serio, bien trazado, una gran oportunidad de disfrutar del potencial de la Tinta Fina moderna, un lujo de vino!

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