



	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



Crianza:

14 meses en barrica de roble francés

VALTRAVIESO

SEGÚN DAVID SEIJAS



CRIANZA

El Crianza es una de las insignias de la casa Valtravieso, dónde se inspiran y se hacen grandes los demás vinos de la bodega. Elaborado con una gran base, sólida, con fundamentos, con una gran personalidad y un reflejo perfecto de lo que pretende ofrecer Valtravieso con sus vinos.

Y es que este Crianza es una maravilla, al principio muestra su timidez, lo que invita a moverlo en copa, para que se vaya abriendo. El vino necesita tiempo para mostrarse tal y como es, y recomiendo que se lo presteis.

Una vez que va perdiendo su timidez salen los aromas frutales, grosellas, fresas... luego, las compotas y las mermeladas. Finalmente los aromas de su paso por roble, las especias como el clavo, el ligero recuerdo a humus y los torrefactos, con una agradable sensación a pan tostado en leña.

La boca está claramente conducida por el frescor de su viva acidez. Haciéndole amable y fresco, super bebible! Completan la boca unos taninos finos y fundidos, con un volumen preciso. Sorprendente juego entre potencia y amabilidad.

Este Crianza es un seductor de oficio, sabe encandilar poco a poco hasta enamorarte de él. Quizá el secreto es la dosis de merlot y cabernet que lo hacen más sexy. Yo, por si acaso, siempre tendría una botella en casa por lo que pueda pasar!!!

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