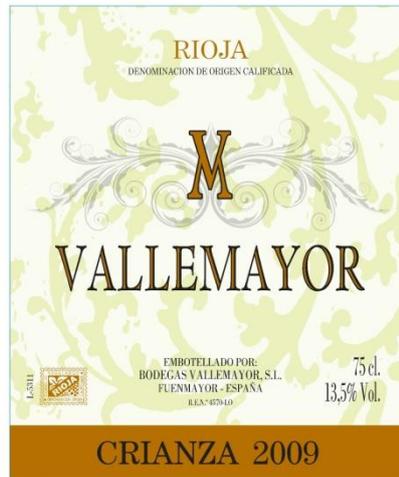


VALLEMAYOR CRIANZA 14



ETQ VALLEMAYOR CRZ 09 ok.ap 17/4/12 12:57

Un vino limpio y brillante, granate con matices rubí y amplia capa. Deja en la copa una gran cantidad de glicerina.

En nariz tiene aromas de frutos rojos bien ensamblados con los tostados de la madera y unas ligeras notas balsámicas.

La boca lo recibe como un vino joven, con las notas afrutadas acompañando a una acidez suficiente para augurar una larga vida. Los taninos resultan algo astringentes pero se redondean con la glicerina y el grado de este gran vino.

Tiene una vida óptima de consumo de 4/6 años, siempre que se mantenga a una temperatura constante de conservación entre 14-16 °C.

Este vino ha sido premiado con una doble medalla de oro y 98 puntos en el concurso internacional de San Francisco.

UVA: 90 % Tempranillo, 5% Mazuelo y 5% Graciano.

GRADO: 13,65 % Vol.

MARIDAJE: Acompaña a carnes rojas y blancas, quesos, embutidos y platos de cuchara.

Temperatura de servicio recomendada 14-17° C.