



# VALLEMAYOR

## GRAN RESERVA

2014

### Notas de cata

El vino muestra una gran intensidad de color, rojo granate con ribetes atejados y brillantes. Glicerinas limpias y muy notables.

Aromas primarios de regaliz y frutos negros. Los matices aportados por el envejecimiento aparecen en un segundo plano, difuminados tras la fruta, con notas de café y especias que provienen del roble nuevo de origen francés

El resultado es un vino con un periodo óptimo de consumo de 12-14 años, siempre que se conserve a una temperatura estable de unos 15 °C.

### Origen

Pagos del Camino de Logroño y El Romeral.

### Vinificación

*80% Tempranillo, 10% Mazuelo y 10% Graciano.*

Solo elaboramos este vino en las mejores añadas.

Seleccionamos las uvas de nuestros viñedos y las recogimos durante las dos primeras semanas de octubre.

Fermentamos en depósitos de acero inoxidable a entre 26 y 28 °C. durante dos semanas y mantuvimos el vino en los mismos tanques para su maceración posfermentativa otros 6 días.

Luego sacamos los vinos y realizamos el coupage definitivo para llenar las barricas (20% roble americano y 80% roble francés) en marzo de 2015. Usamos un 80% de barricas nuevas para este vino. Sacamos el vino, limpiamos las barricas y las rellenamos cada 6 meses durante 30 meses. El vino se extrajo de las barricas dos años y medio después del primer llenado (septiembre de 2017) para hacer el coupage definitivo. Equilibramos el vino en un depósito de hormigón durante 14 meses. Finalmente, embotellamos el vino en noviembre de 2018.

### Maridaje:

Este vino es sabroso y cálido, ideal para acompañar platos de sabores fuertes hechos con caza, carnes rojas, pescados salados o ahumados, todo tipo de carnes estofadas y cordero o cochinillo asado.

Temperatura de consumo recomendada: 15-17 °C.

ALC. por VOL.: 14% Vol.

