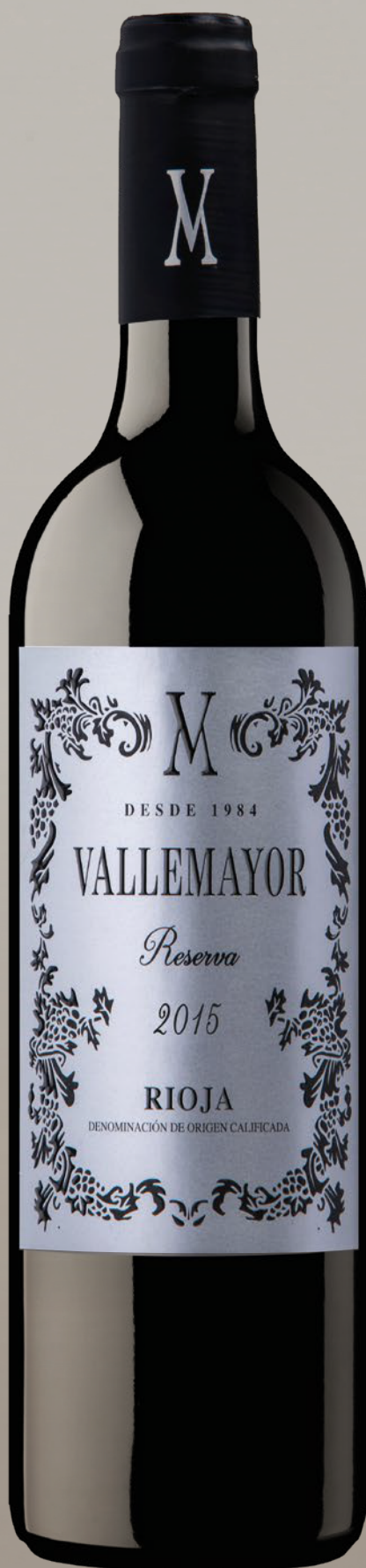




VALLEMAYOR

R E S E R V A

2015

Notas de cata

Rojo granate muy intenso con ribete brillante ligeramente atejado. Aromas de fruta roja y toques de regaliz primarios provenientes de la uva. Los matices aportados por el envejecimiento aparecen en un segundo plano, difuminados tras la fruta con notas balsámicas y especiadas que provienen del roble nuevo de origen francés y americano (60 y 40%). Aterciopelado en boca y con un retrogusto largo y amable de frutos rojos.

El resultado es un vino con un periodo óptimo de consumo de 8-10 años, siempre que se conserve a una temperatura estable de alrededor de 15 °C.

Origen

Pagos del Camino de Logroño y El Romeral.

Vinificación

85% Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Graciano.

Solo elaboramos este vino en las mejores añadas.

Recogimos las uvas durante las dos primeras semanas de octubre y fermentamos en depósitos de acero inoxidable a entre 26 y 28 °C durante dos semanas. El vino se mantuvo en los mismos depósitos para su maceración postfermentativa durante 6 días más. Luego sacamos los vinos y realizamos el coupaje definitivo para llenar las barricas (40% roble americano y 60% roble francés) en febrero de 2016. Utilizamos un 40% de barricas nuevas para envejecer este vino. Las barricas se vacían, se limpian y se vuelven a llenar cada 6 meses durante 2 años. El vino se sacó de las barricas 24 meses después del primer llenado para hacer el coupaje definitivo. Mantuvimos el vino en un tanque de hormigón durante 9 meses. Finalmente, embotellamos este vino en noviembre de 2018.

Maridaje:

Ideal para acompañar platos de sabores fuertes hechos con caza, pescados salados o ahumados y todo tipo de carnes estofadas. Temperatura de consumo recomendada: 15-17 °C.

ALC. por VOL.: 14% Vol.

