



SEÑORIO DE VAL RESERVA (D.O. VALDEPEÑAS)



Elaboración: *Vino tinto procedente de la variedad Tempranillo. Tras un seguimiento exhaustivo por parcelas de la poda, ciclo vegetativo y maduración de la uva (de pulpa y hollejo), se procede a la selección y vendimia manual. La fermentación y encubado de la uva dura entre 15 y 20 días, tras lo cual comienza una crianza en barricas nuevas de roble Francés y Americano, con diferentes tostados para potenciar los aromas del Tempranillo.*

Cata:

- **Fase visual:** *Denso, brillante. Color granate. Lagrimas largas y elegantes que presuponen amabilidad en boca.*
- **Fase olfativa:** *De buena intensidad, largo y complejo. Predominio de frutas maduras con tonos especiados de vainilla y canela. Notas de pimienta negra.*
- **Fase gustativa:** *Buena entrada y estructura, carnoso y redondo, muy buena expresión tánica de madera y fruta, complejo y amplio en el paso de la boca. Final elegante y largo.*

Maridaje: *Carnes blancas y rojas, asados de cordero, cerdo y buey, caza y quesos.*

Temperatura de servicio: 14 - 16°C.

