



## Valsanzo Crianza

|            |                       |
|------------|-----------------------|
| Región     | D.O. Ribera del Duero |
| Variedades | 100% Tinta Fina       |

**VIÑEDO:** Procedente del corazón de la Ribera del Duero, con una edad de entre 30 y 40 años y plantado en vaso, sobre suelos complejos de arcillas calizas con gravas y arenas.

**ELABORACIÓN:** Criomaceración previa a la fermentación alcohólica durante no menos de 5 días. La fermentación es realizada con **levaduras autóctonas**. Tras la fermentación de al menos **21 días**, y después de la fermentación maloláctica pasa a **barricas de roble español y francés**; y a otras barricas diseñadas por nosotros con mezcla de roble húngaro y rumano en la misma barrica. En total el periodo de **crianza es de 12 meses**.

| ANALITICA        |       |
|------------------|-------|
| Grado alcohólico | 14 %  |
| Acidez           | 5 g/l |
| Azúcares         | 1 g/l |

### CATA

Color rojo picota intenso con matices violáceos. Muy balsámico y elegante. Taninos nobles con buen potencial de crianza; pero sumamente amable y con una sorprendente persistencia.



**MARIDAJE:** Ideal con un lechazo asado

