



Valsanzo Selección de Familia

Región	D.O. Ribera del Duero
Variedades	95% Tinta fina 5% Cabernet Sauvignon

VIÑEDO: Viñedo en vaso de más de 60 años de edad. En el corazón de la Ribera del Duero a 850 m de altitud. Suelo complejo de arcilla con gravas y arena.

ELABORACIÓN: Maceración a 10 °C durante 6-8 días. La fermentación con levaduras autóctonas en tanques de madera. Fermentación maloláctica se realiza ya en barrica. **Crianza de 21 meses en barricas nuevas de roble francés.**

ANALITICA	
Grado alcohólico	15%
Acidez	5 g/l
Azúcares	1 g/l

CATA:

Este vino muestra un color picota intenso con tonalidades violetas.

Aromas de frutillos negros silvestres, balsámico y toques mentolados.

Carnoso en boca, con mucha intensidad frutal con matices torrefactos y de gran persistencia.

Excelente para beberlo ya. Posee un potencial de mejora de 10 años.



MARIDAJE:

