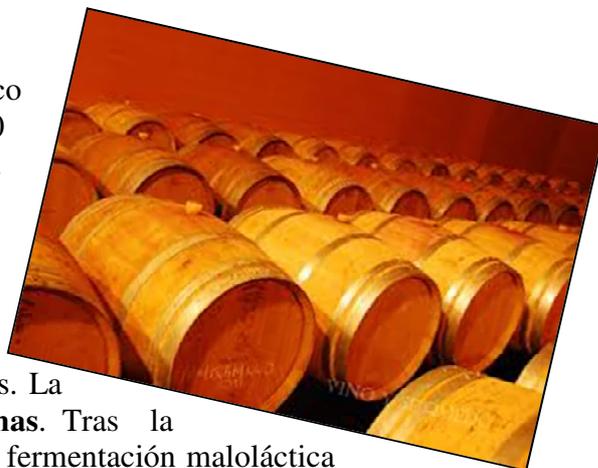




Valsanzo RESERVA

Región	D.O. Ribera del Duero
Variedades	100% Tempranillo

VIÑEDO: Viñedo único situado en el corazón de la Ribera del Duero a 900 metros de altitud. Viñedo recio de páramo, con suelos arcillo-calizos y de más de **60 años de edad**.



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 20% francés 30% español y 50% Húngaro-Rumano**. **Crianza de 24 meses en barrica y 18 meses en botella**

ANALITICA	
Grado alcohólico	14,5%
Acidez	4,9 g/l
Azúcares	1 g/l

CATA

Intenso color rojo con matices violáceos. Elegante, taninos nobles. Muy equilibrado debido al tiempo en botella. Sabroso en boca, sabores muy integrados y buena textura. Retrogusto persistente y refinado.

MARIDAJE: Ideal con **lechazo asado** y **carnes asadas** en general.

