



## Valserrano Crianza 2017

Im Glas lebhaft und durchdringliche schwarz-kirschrote Farbe. In der Nase zeigen sich subtiler Duft von Zeder und Zimt ergänzt von intensiven Noten von Kirschen, Holunderblüten und Lorbeer. Am Gaumen zeigt sich Valserrano Crianza mit sehr seidigen Tanninen und voller Aromatik von Kräutern und Buchsbaum umspielt mit herrlichen Anklängen von schwarzer Schokolade und Cocktailkirschen.

|                 |                                 |
|-----------------|---------------------------------|
| Produzent       | Bodegas de la Marquesa          |
| Kategorie       | Rotwein                         |
| Land            | Spanien                         |
| Region          | Rioja                           |
| Klassifizierung | DOCa                            |
| Jahrgang        | 2017                            |
| Flaschengrösse  | 150 cl                          |
| Alkohol         | 14.0 %                          |
| Trinktemperatur | 16° - 18°                       |
| Lagerfähigkeit  | bis 2022                        |
| Traubensorten   | Tempranillo, Mazuelo (Cariñena) |
| Allergie-Infos  | enthält Sulfite                 |
| Artikelnummer   | 304187                          |
| Passt zu        | Paella, Geflügel, Rind          |
| Bewertungen     | Guía Proensa 91/100             |



### Vinifikation

Der Valserrano Crianza reift für 16 Monate in amerikanischen und französischen Eichenfässern.

### Terroir

Alle Parzellen liegen innerhalb der Grenzen von Villabuena, nicht weit von der Kellerei entfernt, auf sonnenverwöhnten Hängen, die von der Sierra de Cantabria, die sie nach Norden hin schützt, zu den Ufern des Ebro im Süd-Südwesten hin abfallen. Die Böden sind karg und kalkhaltig-lehmig. Das besondere Mikroklima dieses Gebiets bietet die besten Voraussetzungen für die Herstellung von Qualitätsweinen.

### Geschichte

Die Weine aus der Rioja Alavesa sind kraftvoll, frisch und lang. Zu jeder Zeit ein Genuss!

