



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 Cocktaillkirschen.

Produttore	Bodegas de la Marquesa
Categoria	Vino rosso
Paese	Spagna
Regione	Rioja
Classificazione	DOCa
Annata	2017
Dimensioni della bottiglia	150 cl
Gradazione alcolica	14.0 %
Temperatura di degustazione	16° - 18°
Invecchiamento	fino a 2022
Vitigni	Tempranillo, Mazuelo (Cariñena)
Informazioni sulle allergie	Contiene solfiti
Numero articolo	304187
Adatto a	Paella, Pollame, Manzo
Valutazioni	Guía Proensa 91/100



Vinificazione

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.

Storia

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

