



## Viña Valoria Cosecha 1968. DOC Rioja



12,5% Vol.

### Origen

Elaborado a partir de la selección de las variedad Tempranillo procedente de parajes elegidos desde hace generaciones en la Rioja Alta, en el término municipal de Fuenmayor.

### Vinificación

Fermentado con uva entera y decantación natural, para su posterior envejecimiento en grandes toneles de madera durante varios años. Finalmente, termina su proceso de envejecimiento en botella, donde permanecerá un mínimo de un año antes de ser comercializado.

### Notas de cata

Color cereza granate con ribete teja, que indica su gran vejez. Es elegante y potente en nariz, con aromas de pimienta, especias y frutas rojas maduras. Sorprende su ligera expresión tánica en el paso de boca y su prolongado postgusto.

### Recomendaciones

Es el compañero ideal de todo tipo de carnes, caza y quesos curados. Se recomienda servir a una temperatura entre 15 y 18°C. Se aconseja descorchar la botella una hora antes de su degustación.



BODEGAS VALORIA

[www.bvaloria.com](http://www.bvaloria.com)