



Viña Valoria Cosecha 1973. DOC Rioja



12,5% Vol.

Origen

Vino tinto elaborado de las variedades Tempranillo, Mazuelo y graciano, procedente de los viñedos muy antiguos y prestigiosos ubicados en la localidad de Fuenmayor en La Rioja Alta.

Vinificación

Fermentado con uva entera y decantación natural. Embotellado 6 meses antes de su comercialización.

Notas de cata

De color granate, con ribete cobrizo. Aroma a especias, vainilla y frutos maduros. En boca es sabroso, fresco, con taninos redondos y firmes y con recuerdos a chocolate. Es un vino redondo con carácter suave y aromático.

Recomendaciones

Buen acompañante de toda clase de carnes y quesos curados. Se aconseja descorchar 15 minutos antes de servir, a temperatura entre 15 y 18° C.



BODEGAS VALORIA



www.bvaloria.com