



## Viña Valoria Gran Reserva. DOC Rioja

12,5% Vol.



### Origen

De parajes elegidos en Fuenmayor desde hace generaciones, en plena Rioja Alta, se seleccionan las partidas de variedades de uvas que están presentes en este vino: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

### Vinificación

Tras el paso por la mesa de selección, se procedió a la fermentación alcohólica durante 15 días. Más tarde, se trasegó el vino a otro depósito para el desarrollo de la fermentación maloláctica. Durante el primer año se sometió a trasiegos cada tres meses como paso previo a su envejecimiento en barrica, donde permaneció otros cuatro años en roble americano de entre 5 y 10 años. Una vez completado el proceso, se embotelló y colocó de forma horizontal en cajones de madera de 500 botellas, permaneciendo un mínimo de dos años.

### Notas de cata

De color granate, con ribete cobrizo. Aroma fino elegante a tabaco, dátiles y a especiados. En boca, es sabroso, fresco, con taninos redondos y firmes y con final persistente. En el paladar aparecen recuerdos a chocolate y vainilla.

### Recomendaciones

Es el compañero ideal de toda clase de carnes de caza, cocidos, asados, potajes y quesos curados. Su temperatura ideal de consumo se sitúa en los 18º C. Se recomienda abrir una media hora antes de su consumo.



BODEGAS VALORIA

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

