



Viña Valoria Reserva. DOC Rioja



13% Vol.

Origen

De parajes elegidos de La Rioja Alta, en el término municipal de Fuenmayor, se seleccionan las partidas de variedades de uvas que están presentes en este vino: Tempranillo, Graciano y Mazuelo.

Vinificación

Después de seleccionar los mejores racimos, pequeños, de grano menudo y suelto, se procede a la fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable de reducidas dimensiones para extraer la mayor carga aromática. Tras el periodo de maceración, se desarrolla la fermentación maloláctica como paso previo a su estancia durante 18 meses en barrica de roble americano y su posterior crianza en botella durante otros 36 meses.

Notas de cata

Color rojo rubí, con ribete teja. Aromas de fruta al licor, especiados y café. En el paso de boca es sabroso, con carácter balsámico y especiado, con la suavidad propia de los vinos con crianza clásica de Rioja y de recuerdo prolongado.

Recomendaciones

Acompaña bien a carnes rojas, caza, quesos curados, asados y cocidos castellanos. Su temperatura ideal de consumo se sitúa en los 17º C. Se recomienda abrir una media hora antes de su consumo.



BODEGAS VALORIA



www.bvaloria.com