

# Valtravieso Reserva 2006

## Datos Técnicos

### ELABORACIÓN

- 90% Tinta Fina.
- 5% Cabernet Sauvignon.
- 5% Merlot

*Solo las mejores uvas de viñedos viejos participan en la elaboración: La vendimia se realizó a mano en cajas de 15 kg, con una selección primero en el viñedo y posteriormente en mesa de selección, permite escoger los mejores frutos. Una cuidada fermentación a temperatura controlada seguida de una maceración durante 35 días permite una perfecta extracción polifenólica. Después, la fermentación maloláctica se realizará en barricas de roble francés, donde reposará durante más de 18 meses. Otros 18 meses en botella completarán la complejidad aromática de este vino.*

### CATA

*Un intenso brillo en copa nos permite apreciar el excelente color de este vino: rojo cereza con ribetes rubí y una excelente capa. Los aromas frutales invaden la copa y se nos muestran a nivel nasal como fruta madura y confitada, con una intensidad patente. Le acompañan, después de una suave oxigenación, aromas de sotobosque y notas de mora negra, aromatizados con notas de chocolate, y recuerdos de regaliz de palo. En retro-olfación comienzan a mostrarse aromas complejos de especias, (pimienta negra, café, cacao y recuerdos de vainilla), y canela que dotan al vino de una cierta sensualidad. También unas notas minerales inundan nuestra nariz al final de la olfacción, dando cierta sensación de terruño con personalidad. En boca encontramos una magnífica redondez y dulzura derivada de unos taninos dulces y al mismo tiempo, poderosos bien trabajados. Se aprecia una buena acidez que aporta equilibrio y frescura al vino. El cuerpo es extraordinario, dando una sensación de amplitud en boca que hace al vino más largo si cabe.*

### PRESENTACIÓN

*Botella 0,75 y 1,5 litros.*

