

# Valtravieso Roble 2009

## Datos Técnicos

### ELABORACIÓN

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

Las variedades son elaboradas por separado en depósitos de acero inoxidable de 10.000 y 20.000 kg. En el caso de la Tinta Fina, entra entera al depósito para realizar la maceración carbónica. Una maceración prefermentativa en frío de 10° C durante 6 días, asegura una extracción aromática completa y una extracción selectiva de taninos dulces. El proceso fermentativo se prolongó durante 10-12 días a 24-26° C seguido de una maceración de pieles durante otros 12 días. La fermentación maloláctica es realizada con bacterias seleccionadas a temperatura controlada. Antes de la entrada en barrica el vino es clarificado de forma natural con dos trasiegos. Después, el vino pasará a crianza en barrica francesa de menos de 3 años durante 6 meses y descansará en botella durante otros 2 meses para su afinado definitivo.

### CATA

Al servir en la copa apreciamos rápidamente un color rubí con reflejos púrpuras y brillante (una perfecta combinación de juventud y crianza). En nariz nos sorprenden aromas frutales equilibrados con los aromas propios de la barrica. Una buena armonía aromática ente frutos negros, como mora y arándano, sobre un fondo de uva madura, con recuerdos de regaliz y vainilla. También se pueden apreciar aromas especiados (pimienta blanca y curry) adornados con un cierto dulzor a canela. Agradable en boca, la acidez está bien compensada con la sensación tánica. Un tanino muy dulce acompañado de la de glicerina que hace, si cabe, más redondo el vino.

### PRESENTACIÓN

Botella 0,75 litros.

