



BODEGAS DE
LA MARQUESA

C/ Herrería 76, 01307 Villabuena, Álava

Tel: +34 945 60 90 85

info@valserrano.com

www.valserrano.com

FINCA MONTEVIEJO 2021

SELECCIÓN TERRUÑO

Identidad del viñedo y del vino:

Monteviejo es una viña propiedad de la familia de unas 4-5 hectáreas, plantada en 1948 con las variedades Tempranillo (95%) y Graciano y Garnacha (5%), localizada en el paraje El Monte, a 495 m de altitud, con una pendiente del 4-6 % que hace que tenga muchas horas de sol y aireación. Linda con el bosque de las Piñoneras y está protegida por la Sierra de Cantabria. Dada la edad de la viña y la selección que se realiza, el rendimiento anual medio se sitúa alrededor de los 2.000 Kg/Ha. y la calidad de la uva es excepcional.

Finca Monteviejo 2021 es un vino concebido para expresar la pureza del viñedo y que pone en valor la diversidad del terruño de Villabuena y de Rioja Alavesa. Refleja el carácter más profundo y seductor del viñedo.

Elaboración y crianza:

La fermentación tiene lugar en pequeños depósitos con control de temperatura, seguida de maceraciones controladas que permiten una extracción equilibrada, para preservar la expresión frutal del viñedo y la finura del vino.

La crianza se realiza durante 18 meses en barricas de roble Allier y Vosgos de los más prestigiosos toneleros franceses, y posteriormente 12 meses en "fudres" de roble francés de 5.000 l. de los mismos toneleros, donde el vino se afina y adquiere complejidad y estructura sin perder la identidad del viñedo. El vino completa su evolución con un afinado en botella desde febrero de 2025.

Nota de cata:

VISTA: Color rojo cardenalicio, limpio y brillante.

NARIZ: Nariz intensa y compleja, en la que se entrelazan delicados matices especiados con notas de sándalo, salvia, flor de azahar y licor de cereza. Aparecen sutiles recuerdos de azúcar moreno, acompañados de elegantes notas torrefactas y matices mentolados y especiados procedentes de la crianza.

BOCA: Entrada suave y envolvente, con un tanino fino, pulido y elegante. En su recorrido, despliega matices tostados que se integran con notas de pimienta y cedro. El final, largo y refinado, deja un agradable recuerdo balsámico que aporta frescura y complejidad.

Maridaje y servicio

- **Temperatura de servicio:** 15-17 °C
- **Maridaje recomendado:** Carnes rojas, asados, guisos tradicionales, y postres de chocolate.
- **Potencial de guarda:** Buena capacidad de evolución en botella durante los próximos 8-12 años.

