



BODEGAS DE
LA MARQUESA

C/ Herrería 76. 01307 Villabuena, Álava
Tel: +34 945 60 90 85
info@valserrano.com
www.valserrano.com

VALSERRANO BLANCO 2024

Identidad del vino:

Valserrano Blanco Fermentado en Barrica es la expresión de la elegancia y la tradición de los grandes blancos de Rioja, reinterpretadas con frescura y precisión. Un vino que combina complejidad aromática, volumen y equilibrio, donde la fruta y la crianza en barrica se integran con sutileza para ofrecer un perfil refinado y persistente. El perfecto equilibrio entre frescura y madurez sobre lías.

Valserrano Blanco 2024 es un vino fresco, alegre y con un punto de chispa, notas cítricas y un toque floral que te hace sonreír y seguir disfrutando tras el primer sorbo.

Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas Viura, con un pequeño aporte de Malvasía, procedentes de viñedos propios de más de 40 años, plantados en las zonas más altas y pobres sobre suelos de carácter arcillo-calcáreo en el corazón de Rioja Alavesa. La vendimia se realiza de forma manual, garantizando una óptima selección del fruto en su punto de madurez.

Tras un suave prensado y un riguroso desfangado, el mosto fermenta en barricas de roble cuidadosamente seleccionadas. El vino permanece sobre sus propias lías durante 5 meses, con batonnages semanales que aportan volumen, complejidad y protección natural frente a la oxidación, preservando al mismo tiempo su frescura y complejidad aromática. Embotellado en abril 2025.

Nota de cata:

- **VISTA:** Color oro pálido, brillante y limpio. Su aspecto denota juventud y finura, preludio de su elegancia aromática.
- **NARIZ:** Intensa y expresiva, con notas de pera limonera, pomelo y mandarina, que aportan un marcado carácter cítrico. Con la aireación aparecen aromas más cálidos de frutas de hueso, almendra, frutos secos y sutiles recuerdos de crema pastelera, aportando profundidad y complejidad.
- **BOCA:** Entrada amplia y fresca, con un notable volumen y un equilibrio preciso entre acidez y untuosidad. La crianza sobre lías confiere una textura cremosa y persistente. Final largo, elegante y sedoso, con una sensación armónica y refinada.

Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 9–11 °C
- **Maridaje recomendado:** Ideal para acompañar pescados grasos, mariscos, carnes blancas, arroces melosos y quesos curados o ahumados.
- **Potencial de guarda:** Buena capacidad de evolución en botella 3–5 años.

