

VALSERRANO BLANCO 2025

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 2025, un vino blanco elegante y envolvente, donde la frescura de la fruta blanca y los cítricos se integra con una textura cremosa y un sutil carácter salino.

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 4 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 de 2026.

Nota de cata:

- **VISTA:** Amarillo pajizo pálido, brillante y limpio.
- **NARIZ:** Entrada elegante y potente. Aromas de flor de azahar, fruta blanca, cítricos y pera. Matices dulzones y toques sutiles de melisa y especias como pimienta blanca.
- **BOCA:** Entrada suave, va llenando la boca a medida que pasa, acompañado de una frescura frutal con matices de melocotón y salvia. Cremoso, salino, con una agradable acidez.

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.

