



BODEGAS DE  
**LA MARQUESA**

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

## VALSERRANO BLANCO GRAN RESERVA 2019

### Identidad del vino:

Valserrano Blanco Gran Reserva es una interpretación excepcional de los grandes blancos de guarda de Rioja, donde el tiempo, la precisión enológica y el respeto por el origen se conjugan para dar lugar a un vino de profunda elegancia y complejidad. Un blanco gastronómico y longevo, que combina frescura, estructura y una crianza en barrica perfectamente integrada. Elaborado únicamente en añadas de especial calidad, está concebido para evolucionar con nobleza, ofreciendo una expresión refinada y equilibrada a lo largo del tiempo.

Valserrano Blanco Gran reserva 2019: Un gran vino blanco, de larga crianza, que recupera antiguas tradiciones de Rioja. Un vino sorprendente, complejo y delicado. Perfecto para quienes buscan algo distinto, pero auténtico.

### Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas Viura y Chardonnay procedentes de viñedos propios de más de 50 años, plantados en las zonas más altas y pobres, cultivados sobre suelos de carácter arcillo-calcáreo. La vendimia se realiza de forma manual, garantizando una estricta selección del fruto en su punto óptimo de madurez. Tras un suave prensado y un riguroso desfangado, el mosto fermenta en barricas nuevas de roble cuidadosamente seleccionadas. El vino permanece sobre sus propias lías durante un prolongado periodo, con batonnages periódicos que aportan volumen, complejidad y protección natural frente a la oxidación. Posteriormente, el vino realiza una larga crianza en barrica de 25 meses, seguida de un afinado prolongado en botella desde marzo de 2022, donde alcanza su plena expresión, equilibrio y capacidad de guarda antes de su salida al mercado.

### Nota de cata

- **Vista:** Color amarillo "oro nuevo" con reflejos brillantes, limpio y luminoso.
- **Nariz:** Compleja y expresiva, con aromas florales como azahar, flor de acacia y fondos a romero en flor. Al agitar la copa es complejo, con matices cerados, frutos de hueso y fondo a manzanilla y espliego, con recuerdos a su crianza en barricas de roble fino.
- **Boca:** Entrada amplia y sedosa, con gran estructura y equilibrio entre acidez y untuosidad. En el paso de boca es glicérico, untoso y elegante. Final largo, con volumen, elegante y profundo, con recuerdos salinos y un retrogusto armónico que invita a la guarda.

### Maridaje y servicio

- **Temperatura de servicio:** 10-12 °C
- **Maridaje recomendado:** Ideal para acompañar pescados nobles, mariscos elaborados, carnes blancas, aves de caza menor, arroces y pastas melosas y también especiados. Quesos curados y azules.
- **Potencial de guarda:** Excelente capacidad de evolución en botella 10-15 años.

