



BODEGAS DE
LA MARQUESA

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

VALSERRANO CRIANZA 2021

Identidad del vino:

Valserrano Crianza expresa el equilibrio entre fruta y madera que define el estilo clásico de Rioja, interpretado con frescura, precisión y elegancia. Un vino que refleja la tipicidad del terruño de Rioja Alavesa y la vocación de Bodegas de la Marquesa por elaborar vinos armónicos, accesibles y de marcada personalidad.

Valserrano Crianza 2021, un ejemplo de los mejores Tempranillos de Rioja Alavesa. Sabroso, fresco, potente y largo. Para disfrutar en cualquier momento.

Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas 95% Tempranillo y 5% Mazuelo, procedentes de viñedos propios situados en Villabuena, cultivados sobre suelos de carácter arcillo-calcáreo. La vendimia se realiza de forma manual, asegurando una óptima selección del fruto en su punto de madurez.

La fermentación tiene lugar en depósitos con control de temperatura, seguida de maceraciones suaves que permiten una extracción equilibrada, preservando la expresión frutal y la frescura característica del vino.

Posteriormente, el vino realiza su crianza de 18 meses en barricas de roble americano y francés, donde se afina y gana complejidad aromática, estructura y armonía. Tras la crianza pasa unos meses en depósitos de hormigón para conseguir un buen ensamblaje del vino antes de su embotellado.

Nota de cata:

- **VISTA:** Color cereza con buena intensidad en el centro de la copa y elegantes destellos rubí en los bordes, que reflejan su juventud y equilibrio.
- **NARIZ:** Sin mover la copa, surgen aromas de frutos rojos maduros y delicados matices tostados, acompañados de ligeros recuerdos de vainilla y pimienta roja. Con la aireación, aparecen notas especiadas de canela, zarzamora y elegantes recuerdos de caja de puros y madera de cedro, aportando complejidad y profundidad aromática.
- **BOCA:** Ataque jovial y fresco, con un paso de boca equilibrado. Se aprecian sabores de frutas rojas confitadas, con una textura sabrosa y cremosa. El retrogusto es armónico, con una estructura agradable que mantiene la frescura y deja un final sutilmente persistente y expresivo.

Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 15-17 °C
- **Maridaje recomendado:** Ideal para acompañar todo tipo de aperitivos, carnes blancas y rojas, embutidos ibéricos, platos tradicionales y quesos semicurados.
- **Potencial de guarda:** Buena capacidad de evolución en botella 4+6 años.

