



BODEGAS DE  
**LA MARQUESA**

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

# VALSERRANO GRAN RESERVA 2018

## Identidad del vino

Valserrano Gran Reserva es la máxima expresión del clasicismo riojano y del respeto por el tiempo como herramienta esencial en la elaboración de grandes vinos. Un vino de profunda elegancia y complejidad, de un perfil refinado, equilibrado y de extraordinaria capacidad de evolución.

Elaborado únicamente en añadas excepcionales, este Gran Reserva refleja la vocación de Bodegas de la Marquesa por crear vinos de guarda, pensados para perdurar en el tiempo.

Valserrano Gran Reserva 2018: El más clásico de nuestros vinos. Elegante y complejo, un vino para pensar. Un vino que se disfruta con respeto: cada sorbo revela historia, tradición y una elegancia que solo el tiempo puede escribir.

## Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de una cuidada selección de uvas Tempranillo y Graciano procedentes de viñedos propios de más de 50 años situados en Villabuena, cultivados sobre suelos de carácter arcillo-calcáreo. La vendimia se realiza de forma manual, asegurando una estricta selección del fruto en su punto óptimo de madurez.

La fermentación tiene lugar en depósitos con control de temperatura, seguida de maceraciones suaves y prolongadas que permiten una extracción precisa, preservando la elegancia y la finura del vino.

Posteriormente, el vino realiza una larga crianza de 40 meses en barricas de roble americano y francés cuidadosamente seleccionadas, donde se afina lentamente y adquiere complejidad aromática, estructura y equilibrio. El vino completa su evolución con un prolongado afinado en botella desde febrero 2023.

## Nota de cata

- **Vista:** Color rojo cereza de capa fina, con buena caída en el borde de la copa y destellos rubí.
- **Nariz:** Compleja y profunda. Sin mover la copa, matices lácticos, aromas exóticos como sándalo y regaliz rojo y sorprendentes tonos frutales. Con la aireación, aparecen elegantes recuerdos de madera noble, cedro y hojas aromáticas.
- **Boca:** Entrada fresca, amplia y sedosa, con un paso de boca equilibrado y estructurado. Los taninos jugosos y ligeros que le dan elegancia. Final largo y persistente, con un retrogusto armónico que invita a la contemplación.

## Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 16–18 °C
- **Maridaje recomendado:** Ideal para acompañar carnes rojas de larga cocción, caza mayor, asados tradicionales, guisos elaborados.
- **Potencial de guarda:** Excelente capacidad de evolución en botella: 10–15 años.

