



BODEGAS DE
LA MARQUESA

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

NICO BY VALSERRANO 2022

Selección añadas

Identidad del vino:

Un vino profundamente personal, concebido como un proyecto singular dentro de la Bodega. Este vino rinde homenaje a la figura de **Nico**, símbolo del relevo generacional y de la continuidad del saber hacer familiar. Representa una mirada actual sobre la tradición: un vino de carácter, identidad propia y producción limitada, pensado para quienes buscan autenticidad, precisión y emoción en cada copa.

Nico, con tu esencia y madurez reflejas el tiempo que llevamos juntos desde tu nacimiento, el 15 de noviembre del 2010. Mostrando intensidad y carácter en cada paso, en cada copa. Sueños e ilusiones que te hacen único e irrepetible.

Elaboración y crianza:

Elaborado a partir de una selección muy personal de vino de las mejores barricas de esta añada excelente, con 90% Tempranillo y 10% Graciano, procedente de viñas viejas y poco productivas propiedad de la familia, ubicadas en Villabuena.

Posteriormente, el vino realiza una crianza de 30 meses en barricas de roble francés de grano fino, donde se afina lentamente y adquiere complejidad, estructura y elegancia, sin perder frescura. Tras la crianza en madera, el vino completa su evolución con un afinado en botella desde finales de febrero del 2026.

Nota de Cata:

- **VISTA:** Color rojo cereza madura, profundo y brillante. De capa alta, se muestra limpio, atractivo y con una gran intensidad visual.
- **NARIZ:** Sin agitar la copa aparecen aromas de fruta roja madura y frutas escarchadas, acompañados de delicados recuerdos de regaliz rojo y fresón. Poco a poco surgen notas especiadas de jengibre que aportan frescura y complejidad. Al mover la copa, el vino gana amplitud aromática, desplegando matices de coco, monte bajo, espliego y ligeros recuerdos de turba, todo ello sobre un elegante fondo de caramelo tostado y finas notas de crianza.
- **BOCA:** Entrada amplia, sedosa y envolvente. Su paso por boca es cremoso y equilibrado, con una textura untuosa que realza las sensaciones aromáticas percibidas en nariz. Los taninos, maduros y perfectamente integrados, aportan estructura sin perder finura. El final es largo, sabroso y persistente, dejando una agradable sensación especiada y cremosa que invita a seguir disfrutándolo.

Maridaje y servicio:

- **Temperatura de servicio:** 16–18 °C
- **Maridaje recomendado:** Carnes rojas a la parrilla, caza menor, guisos elaborados, platos de cocina contemporánea.
- **Potencial de guarda:** Excelente capacidad de evolución en botella: 8–12 años.

