

VALSERRANO CRIANZA 2022

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 2022 es la expresión más auténtica de Rioja Alavesa: un vino elegante, fresco y equilibrado, donde la fruta roja y negra se funde con una crianza sutil y perfectamente integrada.

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 18-24 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 de capa media, limpio y brillante. Destacan sus elegantes reflejos rubí y una suave evolución granate en el ribete, que aportan profundidad y atractivo visual.
- **NARIZ:** Intenso y expresivo desde el primer momento. Aparecen aromas de fruta negra y roja de invierno, como arándanos y grosellas, envueltos en delicadas notas lácticas que aportan amplitud y suavidad. Al agitar la copa, el vino gana complejidad, surgiendo matices especiados y dulces, con recuerdos de cúrcuma y vainilla.
- **BOCA:** Entrada fresca y vibrante, con nervio y equilibrio. En el paso de boca reaparecen las sensaciones frutales percibidas en nariz, acompañadas de taninos finos y bien integrados. El final es persistente y sabroso, dejando un agradable recuerdo especiado y una sensación envolvente.

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 durante 4-6 años.

