

VALSERRANO GRAN RESERVA 2019

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 2019 es la expresión de una añada excelente, profunda, elegante y de enorme complejidad. Un vino de gran estructura y acidez que anticipa una extraordinaria capacidad de guarda.

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 30 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 abril de 2024.

Nota de cata

- **Vista:** Color granate con alta intensidad de color, con poca evolución en los bordes.
- **Nariz:** Compleja y profunda. Intensos aromas lácticos como mantequilla o yogur y aromas de panadería se combinan con matices de frutas negras maduras (cassis, ciruelas pasas) o avellana tostada.
- **Boca:** Entrada completa, llena la boca desde el principio hasta el final. La variedad Graciano aporta longitud en boca y acidez que hace salivar. En el palateo de la lengua aparecen recuerdos a endrinas, cacao amargo y café. Final largo y afilado. Un gran vino de guarda.

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: 15–20 años.

