



Vallobera Crianza

ELABORACIÓN Variedad 100% Tempranillo.
Elaboración con uva despalillada. Largas maceraciones (21 días). Ha permanecido 14 meses en barrica de roble americano y francés.

CATA A la vista presenta un atractivo color rojo picota. En nariz el vino tiene aromas de fruta madura, aparecen especias negras y minerales, que otorgan al vino un carácter fino y elegante. En boca está perfectamente estructurado, con cuerpo, con taninos nobles, buena acidez, sabroso, amplio y largo. Tiene un retrogusto largo y armonioso.

GASTRONOMÍA Perfecto con carnes rojas, caza y asados.