



Vallobera Reserva

ELABORACIÓN 100% uva Tempranillo despalillada, largas maceraciones (27 días). Permanencia en barrica de 18 meses (el 60% envejeció en barrica de roble francés y el 40% en roble americano). Ha permanecido en botellero durante dos años.

CATA Color cereza picota. En nariz es armonioso y elegante, predominando los aromas a fruta madura, notas minerales, la madera muy bien ensamblada sin sobresalir. En boca es equilibrado, poderoso, con vida por delante, destacando los taninos nobles. Retrogusto largo.

GASTRONOMÍA Recomendado con carnes rojas, guisos complejos y caza. Temperatura óptima de consumo: 19° C.