

NICO by VALSERRANO 2010

Viñedos y Bodegas de la Marquesa S.L

C/ Herrería 76. 01307 Villabuena. Álava.
Telf.: 34.945.609085 Fax: 34.945.623304
info@valserrano.com www.valserrano.com

Comentario:

Selección especial a partir de los mejores vinos de la Excelente Cosecha 2010, realizada por el enólogo de la Bodega, Jaime de Simón, para celebrar el nacimiento de Nicolás, su 1º hijo y futuro representante de la 6ª generación de la familia,

Es un vino de perfil "moderno", con mucha fruta y concentración, y a la vez con elegancia y "estilo".

Elaborado con 80% de Tempranillo, 15% de Graciano y 5% de Mazuelo, procedente de viñas viejas y poco productivas. Una parte del Tempranillo es "Corazón" elaborado por el sistema tradicional de maceración carbónica.

Elaboración y crianza:

Maceración prefermentativa en frío, elaboración con las levaduras propias de la uva y maceración post fermentativa larga para extraer taninos y color.

Criado durante 21 meses en barricas de diferentes procedencias de los más prestigiosos toneleros.

Cata:

COLOR: Rojo picota bien cubierto. Bordes granates con poca evolución.

AROMA: Sin mover la copa, aromas intensos a frutos negros y rojos, como moras y grosellas. Matices a frutos secos, acompañados de aromas a especias dulces como nuez moscada, canela, curry... Al mover la copa se intensifica el carácter especiado, con notas ahumadas y balsámicas. Ligeros tonos a madera de cedro y roble cremoso.

BOCA: A la entrada es seductor, potente, untuoso y especiado. En el paso de boca muestra estructura y taninos, presentes pero amables y domados. Recuerdos a frutos negros licorosos. El final de boca es complejo, persistente, tonos ligeramente minerales, agradable acidez, largo y elegante. Con mucha vida por delante.

Análisis:

% Alcohólico total: 15 %
Acidez Total: 5,22 g/l
Acidez Vol.: 0,63 g/l
Azúc. Reductores: 1,7 g/l

