



	Baja	Media-Baja	Media	Media-Alta	Alta
Intensidad	●	●	●	●	●
Cuerpo	●	●	●	●	●
Tanino	●	●	●	●	●
Acidez	●	●	●	●	●
Persistencia	●	●	●	●	●



Variedades:

Tinta Fina, Cabernet Sauvignon y Merlot



Denominación de origen:

Ribera del Duero



Temperatura de consumo:

16° C



Presentación:

Botella de 75 cl.



Cianza:

Barricas de roble francés más de 18 meses

VALTRAVIESO

SEGÚN DAVID SEIJAS



RESERVA

Palabras mayores, llega el Reserva de Valtravieso. Un gran vino para acompañar las grandes mesas y, ¿porqué no?, para darse uno mismo un homenaje. Un vino serio y potente, pero fresco gracias a su acidez. Una acidez que es fruto de la altitud de sus viñedos y los suelos pobres, pedregosos y calizos.

La nariz nos recuerda a los frutos negros muy maduros y a ciruelas. Compotas y bayas como la mora negra, ligeros recuerdos vegetales varietales y una sorprendente nota de grosella verde. Lo acompañan las golosas notas de toffee y bombón inglés, que denotan su gran madurez. La complejidad del vino no para de regalarnos más y más aromas una vez se va abriendo el vino, como las notas de hojas de tabaco y cedro, y una genial madera fundida lo ensambla a la perfección.

La boca tiene de todo: gran textura, casi como la del queso comté. Envoltente, peso, volumen, y como siempre, una magnífica acidez. Sensación de terrosidad, compacto y con un gran recorrido y profundidad. Taninos bien trabajados, listos para beber, pero preparados para evolucionar bien en el tiempo, donde puede ganar en complejidad y finura. La crianza en maderas y posterior descanso en botella permiten que el vino esté ya listo, pero sobradamente preparado para el futuro. Lo podéis beber hoy o guardarlo tranquilamente para que vaya ganando en matices... yo aconsejo que hagáis las dos cosas. Una botella para hoy y una para guardar!

David Seijas fue sumiller del restaurante El Bulli y de Bulli Foundation, Nariz de oro 2008 y Premio Nacional de Gastronomía 2010