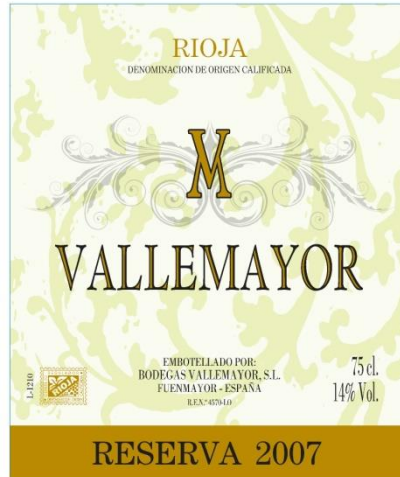


VALLEMAYOR RESERVA 11



ETQ VALLEMAYOR RSV 07.ap 17/4/12 12:55

Vino de capa potente y color granate con ribetes bermejos.

En la nariz deja un intenso aroma de frutos rojos con matices de regaliz. Los aromas cedidos al vino por la crianza aparecen en un segundo plano, difuminados detrás de la fruta, son los balsámicos y especiados propios del roble nuevo.

Amplio, suave y largo en boca con intenso retrogusto a moras.

El resultado es un vino con un periodo óptimo de consumo de 4/6 años, siempre que la temperatura de mantenimiento este en torno a los 15 °C.

Este vino ha sido premiado con una medalla de plata en el concurso internacional de San Francisco.

UVA: 85 % Tempranillo, 10% Mazuelo y 5% Graciano.

GRADO: 14,10 % Vol.

MARIDAJE: Los platos que mejor acompaña son los compuestos de carnes de caza, pescados salados o ahumados y todas las carnes guisadas.

Temperatura de servicio recomendada 15-18° C.