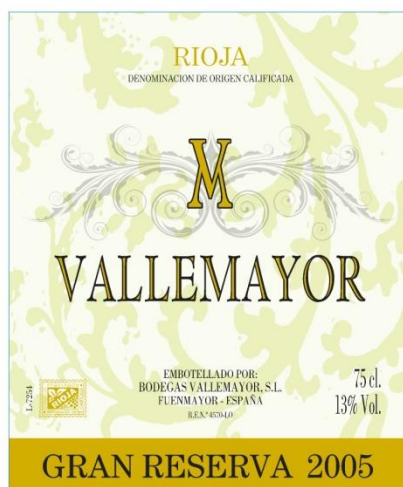


VALLEMAYOR GRAN RESERVA 10



ETO VALLEMAYOR GRSV 05.ap 17/4/12 13:00

De la excelente añada del 2005, presentamos un vino clásico de Rioja de color granate con ribetes atejados. De sólida estructura y gran equilibrio.

En la nariz, tras una correcta oxigenación, aparecen notas de frutos rojos y matices de regaliz. Luego aparecen los matices lácteos, balsámicos y especiados propios de la larga crianza en roble nuevo (principalmente francés).

En boca resulta suave y largo, con un intenso retrogusto de bayas rojas.

Maridaje:

El vino resulta sabroso y cálido, debido a lo cual, los platos que mejor acompaña son los fuertes compuestos de carnes de caza, pescados salados o ahumados y todas las carnes guisadas. Sirve también para acompañar ciertos postres (milhojas, bizcochos...) y para alargar las sobremesas con un poco de queso y membrillo.

UVA: 80 % Tempranillo, 10% Mazuelo y 10% Graciano.

GRADO: 13,25 % Vol.

Temperatura de servicio recomendada 17-18° C.