

## COLECCIÓN VALLEMAYOR VIÑA CERRADILLA 11



Procede de las 5 hectáreas del pago “La Cerradilla”, con cepas de más de 40 años y una producción limitada a 4000 Kg. de uva por hectárea. Este viñedo está situado en una ladera de secano con orientación Noroeste dentro de la propiedad de la familia Pérez Foncea.

Rojo cereza, limpio, de buena corona y gran intensidad.

En nariz expresa una combinación armoniosa de los aromas frutales del Tempranillo con el roble francés nuevo. Recuerdos de vainilla, regaliz y pimienta. Muy persistente.

En boca el tanino es frutal, los tostados de roble van aflorando a medida que se degusta el vino. Suave y amable con retrogusto de cerezas y bayas rojas, no astringente y largo.

Puede ser consumido con ganancia durante los próximos 9 ó 10 años, si la temperatura de conservación está entre los 16-20° C.

**UVA:** 90 % Tempranillo Y 10% Mazuelo.

**GRADO:** 13,95 % Vol.

**MARIDAJE:** Cocina mediterránea tradicional y delicadezas gastronómicas compuestas de carne.

**Temperatura de servicio recomendada** 16-18° C.