




## Viña Valoria Crianza

### Bodegas Valoria

#### Denominació d'Origen Rioja

 80% ull de llebre- 10% mazuelo-  
10% graciano

 12 meses/ 12 mesos

 6 meses/ 6 mesos

#### ELABORACIÓ

Se elabora amb raïms procedents dels nostres vinyers de més de 30 anys. Es realitza el derrapat dels raïms abans de dipositar-les en tancs d'acer on es realitza la fermentació durant 25 dies entre 25-27º C, posteriorment se sagna el vi i es realitza una segona fermentació a temperatura controlada, s'introdueix en berriques de roure francès i americà durant un any.

#### NOTA DE TAST

Color vermell cènere amb ribet granat. Aroma a fruita escatxada especiats torrats i torrefactos. En boca ens torna a aparèixer la sensació de fruita madura i notes especiades de la crianza.

#### GASTRONOMIA I RECOMANACIONS

Ideal de tot tipus de carns, formatges, guarnits, rostits, entrants forts.

La temperatura ideal de consum és 16º. Recomenable obrir mitja hora abans del seu consum.

#### ELABORACIÓN

Se elabora con uvas procedentes de nuestros viñedos de más de 30 años. Se realiza el despallido de las uvas antes de depositarlas en tanques de acero donde se realiza la fermentación maceración durante 25 días entre 25-27º C, posteriormente se sangra el vino y se realiza una segunda fermentación a temperatura controlada. Se introduce en berricas de roble francés y americano durante un año, para que en este periodo de crianza el vino se suavice y consiga complejidad aromática y la dulzura que le caracteriza.

#### NOTA DE CATA

Color rojo cereza con ribete granate. Aroma a fruta escatxada, especiados, tostados y torrefactos.

En boca nos vuelve a aparecer la sensación de fruta madura y notas especiadas de la crianza.

#### GASTRONOMÍA Y RECOMENDACIONES

Ideal de todo tipo de carnes, quesos, curados, asados, entrantes fuertes.

La temperatura ideal de consumo es 16º. Recomendable abrir media hora antes de su consumo.

 x 6