

# VALVARÉS

2017

*El crianza más terruñista de Altanza es un vino de corte moderno, concentrado, con buena estructura y gran capacidad de evolución en botella.*

## VARIEDAD

100% Tempranillo

## CRIANZA

12 meses en barricas nuevas de roble francés, posteriormente reposa 2 meses en tinos de roble francés Allier de 22 Hl

## NOTA DE CATA

Intenso color rubí-granate con reflejos violetas. Registro aromático dulce y complejo, resaltando aromas a fruta roja madura (cereza, ciruela) y regaliz, bien ensamblados con aromas a especias y balsámicos; notas secundarias a fruta dulce/compotas. Por su agradable sedosidad, y la complejidad que tiene en nariz, deja un post-gusto muy notable para un crianza.

## MARIDAJE

Ideal para aperitivos y pinchos elaborados principalmente con embutidos, carnes y quesos; también casa bien con pescado azul o salmón ahumado, e incluso con postres elaborados con chocolate negro. Sugerencia de nuestra chef: carrilleras al vino tinto.

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 14°C

**GRADO ALCOHÓLICO:** 14%

