

## VALVARÉS

*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 granate con reflejos violetas y aromas dulces y complejos, donde destacan los aromas a fruta roja madura (cereza, ciruela) y regaliz, bien ensamblados con aromas a especias y balsámicos. Notas secundarias a fruta en compota. Por su agradable sedosidad, y la complejidad que tiene en nariz, deja un post-gusto muy notable en boca.

### 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.

### VINO VEGANO

TEMPERATURA DE SERVICIO: 14°C

GRADO ALCOHÓLICO: 14%

