

## Valbusenda Reserva

**variedad** 100% Tinta de Toro

**suelos** Viñedos en pie franco, en suelos de gravas y cascajos con un lecho de arcilla con ligera caliza.

**proceso de elaboración** 36 horas de criomaceración en depósito de acero inoxidable. Fermentación controlada a 28°C durante 20 días de encubado con los hollejos. Fermentación maloláctica en tina de madera.

**crianza** 18 meses en barrica 50% roble francés y 50% roble americano.

**tª a servir** 14°C - 16°C

**formato** 0,75 cl

**cata** Color granate intenso con tonalidades bermellones. En nariz aparecen las notas resinosas, el regaliz y la tinta china envueltas con la futa madura como la ciruela o la mora. En boca entrada melosa y dulzona y buena fusión de los taninos.

**grape variety** 100% Tinta de Toro

**soils** Sourced from ungrafted vines growing in gravelly soils which are poor in organic matter, lying on a bed of clay with some limestone content.

**vinification** 36 hours cryo-maceration in stainless steel vats. Temperature-controlled fermentation at 28°C for a vating period of 20 days in contact with the skins. Malolactic fermentation in oak vats (Barrel-box).

**ageing** 18 months in 50% French oak barrels and 50% in American oak barrels.

**serving temperature** 14°C - 16°C

**capacity** 0,75 cl

**tasting analysis** Deep garnet colour with vermilion glints. Resinous, liquorice and inky notes on the nose against a backdrop of ripe fruit, such as plum and blackberry. A soft sweet attack on the palate with finely integrated tannins.

