# C R I A N Z A

## 2 0 1 4

**AÑADA:** 2014

**GRADO:** 14,0 % Vol.

**ACIDEZ TOTAL:** 5,4 grs/l (tartárica).

**FECHA VENDIMIA:** 2ª Semana de Octubre.

**VARIEDADES:** 70% Tempranillo, 25% Garnacha y 5% Graciano.

**ENVEJECIMIENTO:** 14 meses en barrica de roble americano.

**EMBOTELLADO:** diciembre de 2016.

**Observaciones de la cata.**
Con un precioso color rojo granate con tonos cereza, limpio y brillante, posee unos complejos aromas con sutiles notas a guindas bien integradas con los toques especiados y balsámicos aportados por su crianza en barrica. Muy equilibrado en boca, fresco, muy redondo y con un postgusto largo y suave.

**Maridaje.**
Legumbres estofadas, asados y carnes rojas a la brasa, caza, tabla de embutidos y quesos.

**Temperatura de servicio.**
16/18 ºC

Bodegas Valdemar

FINCA DEL Marquesado