

## RELATO DE VALIENTES

*Relato de Valientes es un vino formado por historias que significan una forma de ser. Los relatos de nuestras gentes, en nuestra tierra y en sus viñedos. Un vino de parcela 75% tempranillo y 25% graciano, con uvas de viñas viejas. Un auténtico relato de valientes.*

### TIPO DE VINO

Vino de parcela.

### VARIETADES

75% tempranillo y 25% graciano.

### VIÑEDO

Relato de Valientes obtiene su variedad tempranillo de viñas viejas de más de 40 años en vaso. Algunas de las parcelas están en las lastras de piedra, como la de Majafiorida. En otras, como en La Barranca, se ha utilizado la técnica del deshojado temprano para conseguir el óptimo equilibrio de la cepa. La variedad graciano proviene de la parcela Montes, en la zona alta de la guardia. La recolección es manual.

### VINIFICACIÓN

La fermentación se lleva a cabo en pequeños depósitos de acero inoxidable, y con cada finca por separado. La maloláctica se realiza en barrica nueva de roble en su mayoría francés donde se ensamblan aromas de la variedad y la madera y redondeamos los taninos de la uva. La crianza es larga dando al vino el tiempo que necesita cada añada: 28 Meses en barricas de Roble francés 90% y 10% de roble americano; y 10 meses en botellero reposando. En el coupage se seleccionan las mejores barricas de cada lote para aportar al vino el mejor de nuestros cuidados.



### CALIFICACIÓN AÑADA 2017

Muy buena.

### NOTAS DE CATA

En copa es denso, glicérico, con gran capa y brillante. El color es rojo cereza picota con ribete brillos azabaches. Nariz intensa y compleja dominada por mineralidad y la fruta negra donde destacamos notas de ciruela y mora ensambladas con matices balsámicos y toques de toffee. Un vino de enorme complejidad. Buena estructura, tiene un paso de boca firme y elegante, con mucho material, el final es largo y de marcado carácter frutal.

### MARIDAJE

Relato de Valientes marida bien con quesos azules y curados, guisos de caza, carnes rojas, platos de cuchara con legumbres, patos con salsa de arándanos, chocolate puro o brownie de chocolate.

### TEMPERATURA DE SERVICIO

16 °C - 18 °C.

### FORMATOS

Caja de 6 botellas, tipo de cierre: corcho.  
Disponible código EAN.