



ACTUALIDAD

Marqués de Valdueza tinto 2006

Tras posicionar en el mercado internacional su extraordinario aceite, Fabrique Álvarez de Toledo ha comenzado a distribuir su primer vino, un Marqués de Valdueza tinto 2006 elaborado con un coupage de 50% Syrah y 50% cabernet Sauvignon. Las proporciones empleadas variarán cada año en función de las características finales de cada cosecha.

Este nuevo vino, diseñado por Dominique Roujou de Boubée sorprende por sus intensos reflejos púrpuras. La primera nariz se abre sobre una armoniosa combinación de frutos rojos y de especias, con una gran frescura. Al agitar la copa, el aroma se hace más preciso, revelando la fresa, el casis y la mora. Los toques florales y resinosos de pimienta rosa se mezclan con las notas de pimienta negra y de clavo.

Después viene la faceta ahumada y torrefacta de la crianza, sin que la madera llegue a dominar. En boca, el vino es sabroso, con un ataque carnoso, suave, equilibrado. Los taninos son sedosos. La boca es voluminosa, pero sin pesadez, y densa sin agresividad. El final es largo, con aires de frutos frescos y café y con matices especiados. Los taninos de la madera están ligeramente presentes e integrados para un crianza de doce meses con un 46% de barricas nuevas y un 54% de un año, de roble francés.

www.marquesdevaldueza.com

16

