



**MARQUÉS DE VALDUEZA**  
**Tinto 2008**  
**V.T. EXTREMADURA**

**Color:** Casis con reflejos púrpuras.

**Nariz:** Al principio se presentan discretas notas silvestres y especiadas (clavo), la nariz se abre posteriormente sobre matices florales (lavanda), tostados y de ciruela jugosa. Tiene una buena concentración pero sin agresividad, sabroso y largo.

**Boca:** Presenta un gran equilibrio (fresco a pesar de su origen). El periodo óptimo de consumo va desde Octubre de 2010 hasta finales de 2014. Se aconseja decantarlo un poco antes y servirlo a 16°C.

**Coupage:** 38% Syrah – 62% Cabernet-Sauvignon.

**Crianza:** 6% en depósito de acero inoxidable terroregulado y 94% en barrica de roble francés con tostado medio (48% en barrica nueva, 24% en barrica de un año y 28% en barrica de dos años).