

93 y 92 PUNTOS PARKER

VALENCISO RESERVA 2007 “Valenciso Reserva 2007 es puro tempranillo de suelos arcillo-calcáreos de la comarca de Haro, con un rendimiento de 38 Hl por hectárea, fermentado en depósitos de cemento con sus levaduras naturales y envejecido 16 meses en barricas de roble francés, un tercio de las cuales son nuevas. 2007 fue un año atlántico, frío y húmedo, una añada difícil en la que la fecha de vendimia marca la diferencia. En Valenciso comenzaron el 14 de octubre, y el vino está bastante cerrado por el momento, con notas elegantes y sutiles de frutos rojos y negros, cedro, nuez moscada y vainilla. La característica que me llama la atención como más importante aquí es el equilibrio, algo en lo que Valenciso parece ser muy bueno, elaborando vinos clásicamente proporcionados con la cantidad idónea de extracción, acidez y madera. Envejecerá muy bien. De este vino se han elaborado 100.000 botellas. Para beber entre 2014 y 2022.

93 puntos

Luis Gutiérrez – The Wine Advocate, Diciembre 2013

VALENCISO BLANCO 2012 “El Valenciso Blanco 2012 se compone de un 70% de viura y un 30% de garnacha blanca, de viejos viñedos en vaso de Haro y Villalba, que tras una corta maceración en frío en depósitos de cemento, es fermentado en barricas de roble ruso con sus levaduras naturales, donde el vino envejeció 9 meses con battonage semanal. Es extremadamente joven y debe haber sido embotellado muy recientemente. Muestra un color amarillo pálido brillante y una nariz limpia y sutil, de flores y fruta blanca, con el correcto toque especiado de la madera, que está muy bien integrada en el vino. El paladar, perfectamente equilibrado, es intenso, mostrando tensión y precisión con sabores perfumados de fruta blanca, especias y una rica acidez. Mejorará con un poco de tiempo en botella. Solo se elaboraron 5.400 botellas. Para beber de 2014 hasta 2018.

92 puntos

Luis Gutiérrez – The Wine Advocate, Diciembre 2013

