

# Bodegas Castro Ventosa - Valtuille Cepas Centenarias (2008)

## IDENTIDAD

Bodega **Bodegas Castro Ventosa**  
Nombre **Valtuille Cepas Centenarias**  
Año **2008**  
Uvas **Mencia (95 %)  
Bastardo (3 %)**  
Ubicación **España > Castilla y León > Bierzo**  
Clasificación **DO - Crianza**  
Categoría **Vino Tinto / Seco**  
Precio **41,00 €**



Alc. 14% by Vol.



## BOTELLA

Volumen **750mL**  
Envase **Bourgogne**  
Cápsula **Negro**

## CONSUMO

Platos **Cocido maragato, carnes rojas a la parrilla, estofados, cibet, asados y quesos de oveja.**

## ELABORACIÓN

Barrica **11 Meses**  
Info. sobre **Envejecimiento de 11 meses en barrica de roble francés**

## COMENTARIO

Comentario **Salón de los vinos del Bierzo y Godello, celebrado en el hotel Royal Palace de Madrid el 27 de octubre de 2015**

## CATAS (1)

Fecha **28 de octubre de 2015**  
Catador **Yo**  
Puntuación **94.0**  
Visual **Excelente color rojo cereza con tonos violáceos. Capa muy alta y lagrima abundante.**



# Bodegas Castro Ventosa - Valtuille Cepas Centenarias (2008)

**Olfato** Muy complejo. A copa parada llena la copa de recuerdos minerales de carácter pizarroso, y una intensa fruta roja muy madura y jugosa. Al abrirse la fruta roja gana en expresividad y se vuelve licorosa junto con recuerdos a frutos negros entremezclada con notas ahumadas, algún toque floral y sutiles notas de la crianza en madera. Buen fondo balsámico.

**Boca** Entrada potente a la vez que amable y goloso que prepara el paladar para el encuentro con taninos nobles y aterciopelados. En el paso se hacen presentes notas de frutas silvestres muy maduras, con un toque de hierba fresca. Postgusto de elegantes notas especiados. Final muy largo y de gran persistencia.

## BOTELLAS SACADAS (1)

28/10/15	Precio de	41,00 €	28/10/15	Consumido	
----------	-----------	---------	----------	-----------	--

