



# SEÑORÍO D VALDESNEROS



## UVA DE HIELO

La uva de hielo es fruto de una vendimia tardía. Se deja sobre madurar, hasta las primeras heladas del invierno. La variedad es 100 % Tempranillo.

Durante este tiempo el grano se hiela, el agua se expande y rompe la cascarilla de la uva. Al perder así más agua se produce, de modo natural, una mayor concentración de azúcar.

La vendimia se realiza de noche, a bajas temperaturas, manualmente y posterior prensado.

En el proceso de elaboración de este característico vino se obtiene un aumento en la concentración de sabores, aromas, azúcares y acidez.

Excelente para acompañar aperitivos y postres o saborear solo

**VARIEDAD:** TEMPRANILLO 100 %

**GRADO ALCOHÓLICO:** 13,5 % en volumen.

**CRIANZA:** Cuatro meses en barricas de roble americano.  
Afinado en botella.

**NOTAS DE CATA:** Color rojo con reflejos ambarinos.  
Aromas a frutas pasificadas, miel y confitura  
En boca, es dulce natural con una acidez fresca

**SERVICIO:** De 8 a 10 °C.



Alimentos  
de PALENCIA