



GRACIANO

Descripción:

Vino joven tinto. D.O.C.Rioja

Monovarietal elaborado con uvas seleccionadas de graciano.

Grado Alcohólico 13 %

Producción 100% ecológica. Viñedos propios y certificado ecológico tanto en producción como en elaboración.

Este vino ha realizado la fermentación maloláctica en barricas francesas nuevas, y ha permanecido un total de 4 meses en estas barricas. Seguidamente se trasegó a un huevo de hormigón donde permaneció otros 4 meses.

A la vista:

Su carta de presentación es un color rojo púrpura, con algún reflejo de intensidad frambuesa, limpio y muy brillante. Con una alta capa de color, y abundante lagrimea glicérica.

En nariz:

Limpio y franco. Destacan sus aromas primarios, que evocan a los aromas del mosto en la elaboración, desplegando agradables aromas frutales de gran intensidad, nectarinas, frutas negras del bosque: moras y grosellas maduras, sobre un buen fondo de chocolate con leche y pétalos de rosa roja. Cuenta con un toque licoroso, que memora a las guindas. En nariz se aprecian todos los matices de un típico graciano monovarietal. También destacan sus aromas balsámicos y aromas terciarios que van desprendiéndose a medida que se abre, con ligeros toques ahumados, que aportan elegancia a este vino. El perfume de los vinos de rioja se debe a la intervención de esta cepa que le aporta finura y calidad al ensamblaje.

En boca:

Muy agradable. Su entrada en boca es amplia, untuosa, tánica, y cuenta con una acidez equilibrada. Es en boca donde más se percibe la madera perfectamente ensamblada con la fruta y el chocolate. Post-gusto agradable y fino.

Vino joven potente y equilibrado en boca, que te invita a su consumo.

Maridaje:

Es un vino bastante especial, que puede acompañar a un aperitivo como quesos curados y semicurados, aceitunas negras, tapas de ahumados, embutidos y especialmente indicado para aves de caza y carnes rojas.

También sólo o con buena compañía.