



NAVARDIA

GRACIANO CRIANZA

Varietales: 100% Graciano.

Añada: 2021

Elaboración: La agricultura ecológica, la exquisita selección y elaboración hacen de este Graciano monovarietal un vino capaz de sorprender a propios y extraños rebasando los límites del clasicismo. La crianza durante 12 meses en barricas de roble francés resaltan aún más todas las peculiaridades de este vino, dando como resultado un vino diferente y original, pero potente y estructurado a su vez. Capaz de perdurar en el tiempo durante años para disfrute de los paladares más exigentes.

CATA

Fase visual: Picota de capa muy alta, con atisbos violáceos.

Fase olfativa: Intenso de gran expresividad, aromas a frutos del bosque, muy bien ensamblados con los matices tostados y a pimienta, tan característica de esta variedad.

Fase gustativa: Ataque amplio y potente a fruta, bien estructurado y sabroso. Final de boca fruta negra y roja, especiados y tostados de larga persistencia.

Temperatura óptima de servicio 16°C-18°C