



OIASSO

GRACIANO

Variedades: 100% Graciano.

Añadas: 2015

Elaboración: Partiendo de la agricultura ecológica más rigurosa, se establecen los cimientos de esta obra de arte, fruto del mimo, cariño y máximos cuidados pues- tos en nuestros viñedos más antiguos de esta variedad, se obtiene una uva de la máxima calidad que es la base principal de este vino. La elaboración rigurosamente controlada y pausada, hacen de este Graciano monovarietal, un vino único, capaz de sorprender a todo tipo de consumidores, desde los más conocedores y expertos, hasta los menos experimentados. Su crianza durante 12 meses en barricas de roble francés nuevas, con diferentes tostados, resaltan y acompletejan aún más todas las peculiaridades de este vino, dando como resultado un vino único y exclusivo, potente y estructurado, a la par que sedoso y elegante. Capaz de perdurar en el tiempo durante años para disfrute de los paladares más exigentes. No todos los años se puede elaborar grandes vinos como este, solo los años en que se consiguen las óptimas condiciones, esta añada es un claro ejemplo.

CATA

Fase visual: Rojo picota intenso de capa muy alta, con reminiscencias violáceas.

Fase olfativa: Intenso de gran expresividad y complejidad. Predominan aromas a bayas silvestres, (moras, arándanos y endrinas) muy bien ensamblados con los matices tostados y especiados, tan característicos de esta variedad. Armonizado todo ello con cierto toque balsámico y mineral.

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

Temperatura óptima de servicio entre 16°C y 17°C