



Nombre: LIVIVS GRACIANO Gran Reserva

Añada: 2014

Variedades: 100% Graciano

Viñedos: Rioja, de 80 años.

ELABORACIÓN

Vendimia: Manual en cajas de 15 kilos y mesa de selección.

Pre fermentación en frío durante 3 días y fermentación espontánea.

Crianza durante 24 meses. Barricas nuevas: Roble francés 70% y americano 30% durante 10 meses y 14 meses en barricas de 2 años (roble francés 80% y americano (20%).

DATOS TÉCNICOS

Alcohol:	14.00 % vol.
Acidez Total :	6,30 gr./l tartárico
Acidez Volatil:	0,84 acético

NOTAS DE CATA

Apariencia: Color negro apicotado.

Aroma: En nariz es muy complejo, destacando tonos balsámicos, notas mentoladas, fruta madura.

Boca: Potente, buen equilibrio fruta-acidez con una presencia de madera muy integrada. Final

GASTRONOMÍA

Combina con carne de caza y carnes rojas.
Muy especial con chocolate.

Serve at 16°- 18°C

PRESENTACIÓN

Botella "Borgoña Expresión 75"

Cápsula 100% Estaño

Corcho natural 49 X24,2 mm

Etiqueta autoadhesiva

Caja de madera para 6 botellas en posición horizontal

MENCIONES

91 puntos James Suckling