



**Nombre:** LIVIUS GRACIANO Gran Reserva

**Añada:** 2016

**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

<b>Alcohol:</b>	14.00 % vol.
<b>Acidez Total :</b>	6,30 gr./l tartárico
<b>Acidez Volatil:</b>	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

Medalla de oro Sommeliers Choice Awards.