

solo graciano 2022

La graciano es una variedad autóctona de Rioja, siendo en Rioja Oriental donde encuentra el clima que mejor se adapta a su ciclo largo. Ideal para dar carácter y acidez a la tempranillo, en su versión monovarietal muestra todas las particularidades que la hacen única.



VARIEDAD	100% graciano
VIÑEDO	Viñedo de El Arenal, a 600 m de altitud sobre suelos de arena.
VITICULTURA	Ecológica en proceso de certificación
VENDIMIA	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
AÑADA	2022 se caracterizó por un invierno bastante seco, seguido de olas de calor y un brusco cambio térmico en junio. El verano fue extremadamente caluroso y seco, lo que dio lugar a uvas pequeñas, concentradas y con un buen estado sanitario.
VINIFICACIÓN	En depósitos de inoxidable abiertos. Maceración en frío durante 2-4 días y fermentación durante 10-12 días con pisados diarios y sin apenas remontados.
CRianza	Crianza en roble francés de 500l de 7 meses
EMBOTELLADO	Junio del 2023
ANÁLISIS	Alc/vol:13% Ac.tot: 5,17g/l pH: 3,51 SO2:64 mg/l
NOTA DE CATA	Perfumado y de grano fino, con una acidez vibrante y sabores vivos. Aromático y elegante, con el toque varietal de la pimienta.
CONSUMO ÓPTIMO	Ahora o en los próximos 10 años
PUNTUACIONES	94 Tim Atkin, 92 M.Hudin, 91 R.Parker

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl