



Caecus Graciano

Selección Familiar

La finca que rodea a la bodega la plantamos en el año 2012 con la variedad Graciano, con la intención de obtener este vino monovarietal y ampliar nuestra oferta de vinos para disfrute de nuestros clientes y amigos.

CAECUS GRACIANO SELECCIÓN FAMILIAR. Una escasa producción de uva, vendimiada a mano por la propia familia y elaborada con el mayor mimo y entrega.

DATOS TECNICOS:

Grado alcohólico: 14%.

Variedad: 100% Graciano.

Crianza: 6 meses en barrica de 300 litros de roble francés.

Temperatura de consumo: entre 17 y 19°C.

NOTAS DE CATA:

Destaca su capa, su aspecto juvenil y su tono rojo cereza propio de esta variedad. En nariz presenta gran intensidad aromática a fruto rojo, pimienta negra, hinojo y notas mentoladas. En boca es fresco y estructurado. Taninos bien integrados con un final largo y persistente. Marida especialmente bien con carnes asadas o guisadas, con caza mayor y quesos curados.

