



BODEGAS FORCADA

Vinedos Alta Montaña

— LA FORCADA —

LA FORCADA Graciano Crianza

TIPO DE VINO D.O.Ca. Rioja. Tinto Crianza.

PERFIL En conversión a ecológico, solo contiene sulfitos.

VARIEDADES Graciano 100%.

VIÑEDOS Selección de parcelas de hasta 45 años a 700 m de altitud, enclavados dentro de la Reserva de la Biosfera.

ELABORACIÓN Vendimia manual. Uva despalillada. Maceración prefermentativa en depósito de acero inoxidable a 5°C. Maceración con hollejos para extracción de color durante 6 días. Fermentación a 25°C durante 10 días.

CRIANZA 12-14 meses en barricas nuevas de roble americano y francés.

ABV 14,5%

NOTAS DE CATA

Color rojo cereza intenso con matices violáceos. Limpio y brillante.

Aromas a frutas maduras, especias, hierbas de montaña, cacao y roble cremoso.

Agradable en boca, con taninos bien integrados y sabores a ciruela y cereza negra. Potente, sabroso y elegante, con un gran final.

