

solo graciano 2023

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	La añada 2023 se caracterizó por una sequía extrema y temperaturas muy elevadas. Dando lugar a una muy buena sanidad por la ausencia de humedad, acidez más baja y también a grandes calidades en los viñedos con maduraciones más lentas
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
EMBOTTELLADO	Abril del 2025. 1333 botellas
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	Aún sin catar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl