



ELABORACIÓN: La recolección de la uva se realiza en la segunda quincena de septiembre y la primera del mes de octubre, cuando la uva ha alcanzado el punto óptimo de maduración fenólica. Para la elaboración de este vino, se realiza una selección de uvas, procedentes de las parcelas con la mejor calidad.

Fermentación realizada en depósitos de Ac. Inox. a temperatura controlada entre 25-28°C. Control automático de remontados para la extracción de compuestos aromáticos y de color.

COLOR: Rojo cereza picota brillante, de capa alta con ribetes rubí.

AROMA: Gran complejidad e intensidad aromática. Destacan notas a confituras de frutas rojas y negras, chocolates y cremas, junto con aromas de torrefacto y balsámicos, todo muy bien integrado por su paso en barrica.

GUSTO: En boca es sabroso, con buena estructura y potente. Los taninos son nobles y maduros, posee un buen nivel de volumen y grasa, llenando a su paso toda la boca. Permanecen sabores de confitura y mermelada, con notas tostadas y cacao.

RETROGUSTO: Largo, equilibrado con mucho volumen y grasa. Recuerdos a mermelada de fruta roja madura y balsámicos de la barrica.

RECOMENDACIÓN GASTRONÓMICA: Carnes rojas, caza y quesos curados.

 100% Graciano  16 °C

 12 meses  12 meses

CAJA 6 BOTELLAS

CÓDIGO BOTELLA

8423513003528

PESO

9,45 kg.

CAJAS POR PALET

80

CAPAS POR PALET

8

CAJAS POR CAPA

10

PESO EUROPALET

756 kg.