

Descripción

Varietades: Graciano, Garnacha y Tempranillo

Vendimia: Mecánica nocturna en octubre.

Vinificación: Fermentación a temperatura controlada de 26°C y maceración corta para una extracción suave.

Crianza: Ligero paso por bodega de tempranillo y Garnacha.

Climatología del 2017: Tras un ciclo vegetativo marcado por la dura helada de Abril y la sequía, la cosecha de este año ha ofrecido unos resultados muy buenos de calidad. La sanidad de los viñedos ha sido excelente con total ausencia de plagas o enfermedades. Las buenas condiciones climáticas al final del ciclo vegetativo favorecieron que la vendimia se realizara de forma escalonada en cada una de las zonas. Añada calificada como "Muy buena"

Viticultura

La uva Graciano procede de dos viñedos: La Planilla (Azagra) y Los Olivos. El tempranillo procede de la Muga, la garnacha de Aldeanueva de Ebro. El suelo es principalmente franco-arcilloso con cascajos.

Analítica

Grado alcohólico: 13.0 % vol.

Acidez Total: 3.6 g/L

pH: 3.56

Acidez Volátil: 0.50 g/L

Nota de Cata

De color rojo cereza y capa media. En nariz destacan los aromas afrutados, principalmente de frutos rojos. En boca es muy fresco, voluminoso y estructurado. Presenta un postgusto largo.



Formato

750 mL



Caja

6 bot.