

Descripció

Varietats: Graciano, Garnatxa i Ull de Llebre

Verema: Mecànica nocturna a l'octubre.

Vinificació: Fermentació a temperatura controlada de 26°C i maceració curta per a una extracció suau.

Criança: 12-14 mesos en bariques de roure francès i americà.

Climatologia del 2017: Després d'un cicle vegetatiu marcat per la dura sequera de l'abril i la sequera, la collita d'aquest any ens ha donat uns resultats molt bon pel que fa a la qualitat. La sanitat de les vinyes ha estat excel·lent amb absència total de plagues o malalties. Les bones condicions climàtiques del final del cicle vegetatiu van afavorir que la verema es fes de forma esglaonada en cada una de les zones. L'anyada ha estat classificada com "Molt Bona"

Viticultura

La procedència del Graciano es de La Planilla (Azagra) y Los Olivos. L'Ull de Llebre de la Muga i la Garnatxa de Aldeanueva de Ebro. El sòl és principalment franc-argilós amb còdols.

Analítica

Grau alcohòlic: 13.0 % vol.

Acidesa Total: 3.6 g/L

pH: 3.56

Acidesa Volàtil: 0.50 g/L

Nota de Tast

De color vermell cirera i capa mitja. En nas destaquen les aromes de fruites vermelles. En boca és molt fresc, voluminós i estructurat. Presenta un post-gust llarg.



Format

750 ml



Caixa

6 ampolles