

## solograciano 2020

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.



<b>VARIEDAD</b>	100% graciano
<b>VIÑEDO</b>	Viñedo de El Arenal, a 600 m de altitud sobre suelos de arena.
<b>VITICULTURA</b>	Ecológica en proceso de certificación
<b>VENDIMIA</b>	Vendimia manual en cajas de 11 kg. Selección de racimos. Rendimiento medio 4,500 kg/ha
<b>AÑADA</b>	Brotación temprana y vigorosa que dio paso a una primavera lluviosa con importante presión de hongos, sobre todo mildiu. Tras un cálido verano, las temperaturas moderadas del mes de septiembre marcaron un carácter muy equilibrado en los mostos, con grado alcohólico medio, gran intensidad aromática y frescura.
<b>VINIFICACIÓN</b>	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.
<b>CRIANZA</b>	Crianza en roble francés nuevo por 6 meses y 12 adicionales en roble francés usado
<b>EMBOTELLADO</b>	Abril de 2022. 509 botellas.
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol:13% Acidez total: 5,46 pH: 3,56
<b>NOTA DE CATA</b>	Perfumado y de grano fino, con una acidez vibrante y sabores vivos. Aromático y elegante, con el toque varietal de la pimienta.
<b>CONSUMO ÓPTIMO</b>	Ahora o en los próximos 10 años
<b>PUNTUACIONES</b>	94 Decanter, 93 Parker, 92 Atkin