

## solo graciano 2022

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>	2022 fue un año terriblemente calido. Únicamente variedades adaptadas al cambio climático, como la graciano, y con una fecha de vendimia temprana, pudieron mantener la acidez necesaria para un vino de estas características.
<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 de 500l de 7 meses
<b>EMBOTELLADO</b>	Junio del 2023
<b>ANÁLISIS</b>	Alc/vol:13% Ac.tot: 5,17g/l pH: 3,51 SO2:64 mg/l
<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>	Todavía sin catar

Contiene Sulfitos-botellas de 0,75 cl