

solo graciano 2022

Le Graciano est un cépage autochtone de la Rioja, situé en Rioja Baja, il y trouve le climat le mieux adapté à son cycle long. Idéal pour donner du caractère et de l'acidité au Tempranillo, dans sa version monovariétale il montre toutes les particularités qui le rendent unique.



CEPAGE	100% Graciano
VIGNOBLE	El Arenal à 600m d'altitude sur sols de sable
VITICULTURE	Écologique en processus en certification
RECOLTE	Vendange manuelle, caisses de 11kg. Sélection des grappes. Rendement moyen 4500kg/ha
MILLESIME	2022 a été une année très chaude. Seuls les cépages adaptés au changement climatique, comme le graciano et avec une date de récolte précoce, ont pu maintenir l'acidité nécessaire pour un vin de ces caractéristiques.
VINIFICATION	Cuves inoxydables ouvertes. Macération à froid pendant 2 à 4 jours et fermentation pendant 10 à 12 jours avec foulage quotidien et presque sans remontage.
VIEILLISSEMENT	En barriques de chêne français de 500L, pendant 7 mois.
EMBOUTEILLAGE	Juin 2023
ANALYSE	Alc/vol:13% Ac.tot: 5,17g/l pH: 3,51 SO2:64 mg/l
NOTE DE DEGUSTATION	Parfumé, grain fin, avec une acidité vibrante et des saveurs vivaces. Aromatique et élégant avec une touche de poivre.
CONSUMMATION	Maintenant ou dans les 10 prochaines années
NOTES	Pas encore dégusté

Contient des sulfites-bouteilles de 0,75 cl