

ARADON

RIOJA



GRACIANO

VARIETADES 100% graciano.

VIÑEDO De nuestras cepas de Graciano situadas a 550 metros de altitud donde el conjunto del clima mediterráneo con influencia continental-atlántica en equilibrio con suelos arcillo calcáreos y de escasa materia orgánica conseguimos una perfecta maduración de esta particular variedad.

ELABORACIÓN Una vez alcanzado el momento óptimo de madurez recolectamos esta variedad tan especial cuidadosamente seleccionando nuestras mejores uvas. Posteriormente tiene lugar la fermentación en depósito de hormigón durante 10 días, macerando en él un total de 20 días. Después de realizar la fermentación maloláctica también en hormigón permanece en barrica de roble francés durante 6 meses.

NOTAS DE CATA Vino de capa alta, de color rojo picota. Su nariz, un perfume silvestre que evoca a campo. Con predominio de fruta roja y negra y un fondo balsámico mentolado. En boca resulta fresco, redondo y de largo recorrido con un tanino goloso y una sutil retronasal especiada.

Vivo, fragante y sedoso, un graciano que le da "gracia" a la vida.

TEMPERATURA DE CONSUMO 16-18° C