



AMAREN GRACIANO

VARIETADES

100% Graciano
Viñas de más de 60 años.

ELABORACIÓN

Uvas vendimiadas en cajas.
Doble mesa de selección
(racimos y luego granos).
Fermentación maloláctica en barrica.

La Graciano es una variedad muy exigente tanto en su trato en viñedo como en bodega. Es necesaria una exhaustiva selección de las uvas en el viñedo, llegando incluso a seleccionarse cepa por cepa.

Las uvas son recepcionadas y controladas en bodega siendo solo las uvas perfectas las que continuarán su camino hasta las tinas de madera de roble donde realizarán su fermentación alcohólica. Posteriormente pasará a barricas nuevas de roble francés donde realizará la fermentación maloláctica y su posterior crianza.

ENVEJECIMIENTO

Ha permanecido 18 meses en barricas nuevas de una selección de varias tonelerías francesas.

CATA

Color negro púrpura.
Nariz amplia, golosa, frutal, especiada y vegetal, donde se perciben aromas a laurel, piedra mineral, mora en confitura. En boca es estructurado y amplio dejando sobresalir la varietal, con notas de hojarasca, infusión y clavo, con un final de corte mentolado.

ANALÍTICA

Grado.....14,5°

PRODUCCIÓN LIMITADA

FORMATO



0,75 L.