

AMAREN

GRACIANO 2017

60

Amaren Graciano 60 procede de dos viñas vecinas -casi gemelas- del municipio de Leza. Son 1600 cepas con las que se elaboran poco más de 1800 botellas.

Estas cepas rústicas de más de cien años dan escasos granos que maduran despacio y se vendimian tarde. Estamos ante el

Graciano más antiguo de la bodega y sus uvas llegan a un punto de concentración y complejidad excepcional.

Este es el reto para Jon Cañas que propone a través de este vino, con todos los matices del terroir, una expresión pura e intensa del varietal.



ORIGEN

VARIEDAD: 100% Graciano

FINCAS: El Pomal y Calvarios

El Pomal: plantada en 1912, suelo franco-limoso, 1025 cepas, orientación Norte-Sur con 15° de inclinación hacia el Este

Calvarios: plantada en 1915, suelo franco-arcillo-limoso, 628 cepas, orientación Norte-Sur con 20° de inclinación hacia el Este

ALTITUD: 550 m.s.n.m

LOCALIDAD: Leza

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas y doble mesa de selección de racimos y granos.

Fermentación alcohólica en bocoy abierto de 400 litros.

CRIANZA

Ha permanecido 11 meses en bodega de 400 litros.

CATA

Color púrpura de capa muy alta, limpio y brillante.

En nariz ofrece un amplio abanico de aromas, que van cambiando con la aireación en copa: encontramos fruta madura, roja y negra, pimientas, caramelos de violeta, notas balsámicas y hierbas aromáticas (orégano, tomillo, romero, laurel). También destacan las notas especiadas como la nuez moscada.

En boca hay fruta negra madura (ciruela y arándano), notas balsámicas, de eucalipto y regaliz, y matices terrosos que nos evocan la viña.

Paso largo con un tanino pulido. Gran acidez, señal de identidad de la variedad, que exalta todas las sensaciones aromáticas del vino dejando un final de boca inolvidable.

GRADO ALCOHÓLICO: 14,50%

PRODUCCIÓN: 1.820 botellas de 0,75L

POTENCIAL DE GUARDA: 15 años