



Graciano, Tempranillo.



Venta Jalón es el nombre con el que bautizaron los antiguos lugareños al paraje sobre el que se asienta hoy en día Bodega Rioja Vega.

La finca 17 de Venta Jalón fue plantada hace 20 años en suelo franco arcilloso con presencia de cantos rodados, favorecen vinos de buena concentración, perfiles varietales y taninos maduros.



Las condiciones son favorables durante todo el ciclo, algo más complicado el final de vendimia. Decisivas las operaciones en verde como los aclareos y los cuidados sanitarios. Vendimia en fechas normales en nuestra zona.

Fermentación alcohólica de 8 días. Maceración con hollejos durante 10 días. Temperatura máxima de fermentación de 29°C.

Estancia en barricas de roble americano y francés durante dos años seguidos de un reposo mínimo de 9 meses en botella.



Presencia imponente, capa alta aún con componente morado. Vino con mucha entidad propia.



Aromas profundos, predominan los varietales y del terruño del que procede. Son balsámicos y especiados.



Entrada firme, con cuerpo y calidez. Ligeros matices minerales en su recorrido. Bien estructurado, expresivo y persistente.