

# C O N G R A C I A ... de RIOJAVEGA



Graciano.



Uvas procedentes del término «El Pinche», plantado a 415 metros de altitud en una ladera con orientación sur y ligeramente hacia el oeste, protegida por la Sierra de Codés. La singularidad del terruño le dan al vino su elegante carácter.



En la obtención y recogida han primado criterios de cuidado por el fruto y respeto por el medio ambiente con una esmerada selección en viñedo con bajas producciones de 5.000 kg/Ha. El despalillado suave, firme pero ligero permite no dañar el grano y mantener las cualidades organolépticas intactas. Fermentación alcohólica en depósitos con control de temperatura desde el momento de la recepción. Tiene una duración de 9 días y se realizan remontados y bazuqueos según fermentación. Maceración postfermentativa durante 7 días.

Enología de mínima intervención, sensible únicas de este vino durante su estabilización y crianza. Trasiegos y crianza en barrica durante 11 meses. En la elaboración de este vino se han utilizado un total de 18 barricas nuevas, procedentes de 7 tonelerías distintas, compuestas por hasta 9 tipos de orígenes y tostados diferentes.



Vino con alta capa, intenso y aspecto empolvado. Tonos rojos profundos con ligeros matices morados que recuerdan la piel de la uva.



En nariz se aprecia un interesante y amplio desarrollo en copa; en el momento de máxima expresión, predominan los aromas a frutos secos, especias y anís.



En boca, al inicio se presentan las frutas negras maduras seguidos de tostados, y va sorprendiendo la amplitud y complejidad que va desarrollando en boca desde sus suaves taninos a una fresca sensación final que lo prolonga pasando por los balsámicos y el cuero. Un vino sedoso, amable y largo.