

Desde 1882

Rioja Vega
TRADICIÓN CENTENARIA

GRACIANO

D.O.C. RIOJA

VARIETADES:
100% Graciano

VIÑEDO:

Uvas procedentes del término «El Pinche», viñedo de 35 años 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 terreno le dan al vino su elegante carácter.

SUELOS:

Suelo franco arcilloso.

COSECHA 2020

Añada marcada por la alta pluviometría y una brotación temprana que condujo a una vendimia relativamente temprana. Vendimia lenta, escalonada y larga. Buscando optimizar la maduración. La calidad de la uva fue excelente para vinos equilibrados, moderados en alcohol, con buena acidez y muchísimo color.

VENDIMIA

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. Vendimia manual.

MARIDAJE

Carnes a la brasa, quesos curados, guisos suaves.

Temperatura de servicio: 16°

N° DE BOTELLAS

Producción limitada de 3.953 botellas.

NOTA DE CATA

VISTA:

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

AROMAS:

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.

BOCA:

Al inicio se presentan las frutas negras maduras seguidos de tostados y va sorprendiendo la amplitud y complejidad que va desarrollando 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.

ELABORACIÓN Y CRIANZA

El despallado 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 bazuquos 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



%Alc.	pH	Acidez	Azúcares
14%	35	5,85 g/l	<0,1g/l



RIOJA VEGA
1882

ES MI TIEMPO, ES MI PREMIO