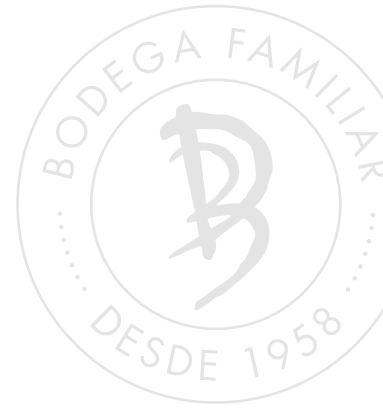




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



GRACIANO

Este es un vino monovarietal de uva graciano. Una uva escasa y singular con la que perseguimos igualmente un vino singular. Una variedad exigente que obliga a un trabajo en viñedo minucioso para obtener un resultado excelente.

FICHA TÉCNICA

Vendimia: Manual.

Variedad: Graciano.

Método: Despalillado.

Fermentación Alcohólica: En barricas de roble francés de 500 l. con maceración en frío de 5 días. Método "oxo line". Tras la fermentación alcohólica se escurre el vino para volver a depositarlo de nuevo en la barrica y que realice la Fermentación Maloláctica.

Crianza: 8 meses en barricas de 500 l. de roble francés.

FICHA DE CATA

Color: Rojo picota intenso de capa alta, con un borde muy juvenil y vivo.

Nariz: Sin mover la copa se aprecian matices de bayas negras, zarzamoras, grosellas y cereza picota. Al agitar la copa se entremezclan matices áridos de pomelo rojo, regaliz salado y fondo ligero de hierba fresca.

Boca: En el ataque el vino es fresco y vivo marcado por los aromas de las bayas negras y un ligero toque de casis. El paso de boca es sedoso, marcado por los matices característicos del graciano. De acidez cítrica y un ligero fondo de hierbas, sus taninos son suaves y elegantes con un retrogusto en el que destaca la frescura y unos torrefactos sutiles dejando un recuerdo a chocolate amargo.

RECOMENDACIONES

Temperatura ideal de consumo: 17° C. Abrir una hora antes.

Servir en copa grande.

Maridaje: Caza menor y de pluma, setas, carnes rosas, pato, quesos, etc.

ÚLTIMOS PREMIOS

- Medalla de plata en los premios Bacchus 2016.
- 91 puntos en la "Rioja 2018 Special Report" de Tim Atkin.
- 90 Puntos Guía Peñín 2018.
- 90 Puntos Robert Parker 2018.
- 91 Puntos James Suckling 2019.
- 90 Puntos Guía Peñín 2019.
- 90 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.

De producción limitada de 1.500 botellas anuales, las uvas de graciano provienen de uva fina plantada en la ladera con una orientación idónea para su maduración.