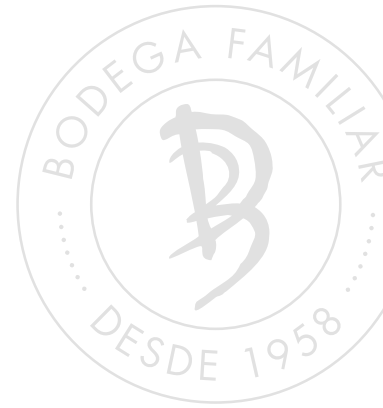




B O D E G A S
**DOMINIO DE
BERZAL**



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

- 91 Puntos James Suckling 2019.
- 90 Puntos Guía Peñín 2019.
- 90 puntos en la "Rioja 2021 Special Report" de Tim Atkin.
- 94 puntos en la "Rioja 2022 Special Report" de Tim Atkin.