

El Alto de Gama de la bodega... Pura expresión de la variedad Graciano... Después de 3 vendimias descubriendo nuestros viñedos, sus uvas y la manera optima de elaborarlas, llegamos a la conclusión que nuestro vino tan deseado tendría como base el Graciano... De su gran complejidad, de su finura aromática y de su frescor nace un vino diferente, sorprendente y elegante...



EXOPTO

2014

AÑADA

La añada 2014 fue marcada por unas precipitaciones más altas de lo normal, en época de vendimia (Septiembre, Octubre). También se caracteriza por una producción muy elevada, lo que nos obligó a trabajar muchísimo el viñedo en verano (vendimia en verde, aclareo) para poder contener el vigor de la planta y producir una uva de calidad. Fuerte ataque de botrytis en el momento de la vendimia, que nos obligó a realizar un gran trabajo de selección.

D.O. Ca RIOJA

TIPO DE VINO

Tinto Seco.

VARIEDADES

Garnacha (20%), Tempranillo (20%), Graciano (60%).

EDAD DEL VIÑEDO

50 a 100 años.

TIPO DE SUELOS

Cantos Rodados, Arcillo Calcareo.

VENDIMIA

Manual, en cajas de 12 Kg.

ELABORACIÓN

Fermentación en tinajas de roble (25 - 28°C).

Maceración de 21 días.

CRIANZA

18 meses en barricas de roble francés (50% nuevas).

PACKAGING

Tapón de corcho natural. Cajas de 6 botellas.

PRODUCCIÓN

2.500 botellas.

NOTAS DE CATA

Color negro opaco. Frutos del bosque, hierbas mediterráneas, sotobosque, pimienta y regaliz en la nariz. Sedoso en boca, este vino ofrece sabores muy presentes de ciruela, chocolate negro, regaliz con un toque mineral. Taninos muy bien integrados, gran frescura, final especiado y ahumado.

GASTRONOMIA

Carnes de caza, asados de res, guisos de cordero y también con quesos de pasta, tipo manchego o Idiazabal.

TEMPERATURA DE CONSUMO

16° C

GRADO ALCOHOLICO	14,00 %
ACIDEZ TOTAL (TARTARICO)	6,00 g/l
ACIDEZ VOLATI	0,68 g/l
pH	3,2
SULFUROSO TOTAL	75,00 mg/l
SULFUROSO LIBRE	28,00 mg/l